

ATELIER : LA CUISINE DE BERNARD LAURANCE

L'article

<https://cuisinedaubery.com/atelier-la-cuisine-de-bernard/>

Atelier : La Cuisine de Bernard Laurance

L'Atelier La Cuisine de Bernard (Les Pasteis de Nata portugais)

Un des blogueurs Français, Bernard Laurance, du blog www.lacuisinedebernard.com

Je rêvais de faire les pasteis de nata avec Bernard, car s'il a très bien documenté cette recette dans la revue '180°C', à la TV, dans ses livres, sur son blog, etc... je n'arrivais pas à les perfectionner à la maison : il me manquait une séance pratique

C'est chose faite : Cet atelier de Bernard m'a permis de maîtriser ces mignardises portugaises

La salle d'accueil est spacieuse et colorée ! On est loin des salles de cours culinaires formelles, ici, l'ambiance est plutôt à la décontraction

Avec du bon matériel et de l'espace pour un groupe

Le cours pasteis de nata

Les pasteis de nata sont des mignardises portugaises.

Ici, Bernard passe en revue la recette avant de se plonger dans nos fourneaux

Bernard est pédagogue, et explique moult détails

Et avec autant d'informations, mieux vaut prendre des notes

Ici, Bernard nous apprend à faire la crème, la 'nata'

Et ici, Bernard nous apprend à faire la pâte feuilletée qui n'est pas une pâte feuilletée tout à fait classique

On en fait des rondins qui vont être taillés

La crème est prête !

Les moules sont spéciaux pour cette recette

Prêts pour la cuisson !

Cuisson dans des fours professionnels

On doit attendre qu'ils refroidissent et c'est le plus difficile !

Bien réussis à priori !

Ici avec Bernard. Très bon cours.

Je vous recommande un cours avec Bernard !