

COURS DE CUISINE : L'ÉCOLE TRUPP DE MELBOURNE, LES PLATS DE CURRY

L'article

<https://cuisinedaubery.com/cours-trupp/>

Cours de Cuisine : L'école Trupp de Melbourne, les plats de curry

L'école Trupp de Melbourne

Je suis en Australie ! C'est la première fois que je m'y rends, et je trouve ce pays sublime !

Je suis à Melbourne pendant une semaine. Comme à mon habitude, j'en profite pour prendre des cours de cuisine.

Le cours d'aujourd'hui se passe chez Trupp Cooking School, l'école de cuisine du chef Trupp. Trupp a travaillé avec de grands noms en Europe comme Raymond Blanc

L'école

Je me rends à l'école, dans un quartier très vivant de Melbourne, fréquenté surtout des locaux, car on est loin des quartiers touristiques ici. C'est donc un peu plus calme, mais surtout plus authentique

Un quartier très coloré...

... et artistique

L'école de Trupp, la "Trupp Cooking School"

Les Curries

On va passer 6 heures à cuisiner divers curries... Un Curry est un plat d'origine Indienne. Il s'agit la plupart du temps d'un mélange d'épices, d'herbes, de piments, qui constituent une pâte de curry, qu'on prépare en avance, puis qu'on ajoute à un plat pendant qu'on le cuit, pour obtenir un plat plein de saveurs

On se dirige au marché local, le Prahran Market de Melbourne

Prahran Market

163 Commercial Rd

South Yarra

VIC 3141

Australie

Les Australiens sont très sensibles à la qualité de leurs produits

Ici, chef Trupp nous montre des viandes qui sont élevées avec de multiples précautions

Le boucher nous explique comment est élevé le bétail. Il est vrai que la viande a un goût différent en Australie.

Les viandes sont affinées et la viande Australienne est réputée en Asie

De retour à l'école, on commence le cours, ambiance vraiment décontractée, avec des Australiens

COURS DE CUISINE : L'ÉCOLE TRUPP DE MELBOURNE, LES PLATS DE CURRY

si sympathiques et détendus...

Le chef Walter Trupp commence par nous raconter l'histoire des currys : entre colonisation Britannique, épices rapportées d'Afrique, plats ancestraux Indiens... une histoire riche de currys à travers les continents

Puis Walter Trupp passe à la pratique, avec un programme chargé... on va réaliser une dizaine de curries aujourd'hui...

En mélangeant des graines, des piments, des épices, etc... on obtient une pâte : c'est la pâte de curry

En fonction de la recette, on obtient des currys différents, aux couleurs variées

Puis on passe à la cuisson : En cuisinant des viandes et poissons, on ajoute ces pâtes de curry qui apportent des saveurs incroyables...

Certains currys sont plus compliqués : ici, on doit faire mariner la viande dans des sauces pendant une nuit... puis les cuire dans une autre sauce. A part ce plat, les currys sont relativement simples, et délicieux

Puis on passe à table, pour déguster... une dizaine de curries (!)

Ce curry a été mon préféré... semblable techniquement à un boeuf bourguignon, au goût épicé et plus prononcé

Un cours vraiment agréable, avec un bon chef, et des dizaines de curries que je vais refaire à la maison...