

COURS DE CUISINE: LENÔTRE, PAVILLON ÉLYSÉE (PARIS)

L'article

<https://cuisinedaubery.com/ecole-cuisine-lenotre-paris/>

Cours de Cuisine: Lenôtre, Pavillon Élysée (Paris)

Ecole culinaire Lenôtre

Retour à l'école ! J'ai choisi de suivre le cours de «Apéritifs Dinatoires» de l' Ecole Lenôtre

Les Ecoles Lenôtre

Mon cours était à l'école située sur les Champs Élysées, au Pavillon Élysée Lenôtre

Un cadre très élégant, avec vue sur les champs depuis les cours

Pavillon Élysée Lenôtre

10 avenue des Champs Élysées

Paris 8ème

C'est depuis 1971 que Gaston Lenôtre propose des cours de cuisine à Paris (d'après leur brochure)

Leurs classes sont données en groupes limités pour un meilleur enseignement

Le Chef David Martin

Une fois arrivé dans les cuisines, j'ai découvert que notre professeur était le Chef David Martin, quelle surprise !

Pour démarrer le cours, Chef David Martin nous propose un toast avec le champagne Lenôtre, qui d'ailleurs est très bon (comme si c'était une nouvelle !)

Transparence de Tourteau, Avocat et Tarama

Pour le premier plat on va préparer une «Transparence de Tourteau Avocat et Tarama». Il s'agit d'une verrine avec une crème de crabes en miettes, assaisonnée avec du Tarama et des oeuf de poisson.

Chef David nous montre comment réaliser la crème à base de crabes

Ensuite on réalise une crème d'avocat. Au lieu de mixer l'avocat, Chef David nous conseille de laisser l'avocat en très petits morceaux, ou dés, afin de donner un peu de texture

On remplit les verrines avec le crabe, puis la crème d'avocat, puis avec une cuillère de Tarama (le Tarama est une préparation méditerranéenne à base d'ufs de poissons avec de l'huile, des épices et de la mie de pain)

Puis Chef David termine avec une petite cuillère d'Oeufs de lump, de différentes couleurs: noires pour commencer....

... puis rouges afin d'apporter un peu de contraste de couleurs....

Résultat

C'est magnifique et délicieux !!

COURS DE CUISINE: LENÔTRE, PAVILLON ÉLYSÉE (PARIS)

Verrines de crème de petits pois, Tartare de Saumon à la Menthe

Ensuite on prépare la verrine de petits pois que j'ai vraiment adoré car le goût est très subtil et frais. Idéal en été à servir très frais ! On commence par faire cuire les petits pois et mélanger à la sauce crémeuse

Puis on ajoute le saumon fumé

Chef David décide de modifier la recette et d'ajouter des cubes de citrons pour donner un peu de contraste en goût et en couleurs, bonne idée ! Au passage il nous montre la technique pour peler un citron à vif.

On termine la verrine en posant de la menthe ciselée

Résultat

Un plat simple et délicieux

Tartine de Chèvres et Cèpes

Un apéritif simple, mais servi avec des cèpes, un de mes champignons préférés... Chef David commence par nous montrer l'épaisseur des champignons à couper...

puis que l'on cuit avec des graines de coriandre, et des épices

Puis on dispose sur des tranches de pain grillées, avec du chèvre et des pétales de tomates cuites au four, puis on assaisonne avec des épices comme le cumin

Résultat

Un délice !

Pistachiers (Financiers à la Pistache)

Pour le dessert, on a préparé des pistachiers, une recette Lenôtre très gourmande

Cuisson à 180 degrés, 15 minutes

Chef David veille à tout ! Et n'est pas avare de conseils....L'occasion de dire que j'ai vraiment apprécié apprendre avec le Chef David Martin

Résultat

Les pistachiers sont excellents. J'ai hâte de les refaire à la maison !

Diner au Restaurant Lenôtre

Chef David décide de partager le repas avec nous au restaurant Lenôtre, l'occasion de bavarder et de partager notre passion des fourneaux !

Quelques heures plus tard et mon cours est terminé !

Nous avons tellement cuisiné que je peux ramener une multitude de verrines et dessert à la maison ! (ainsi que les recettes imprimées avec une montagne de notes que j'ai prises)...

Résultats

Excellent cours, avec de bonnes recettes et un chef très compétent. A refaire !