

Pour l'amour de la cuisine, un menu Saint-Valentin - Le Mans

samedi 05 février 2011



Ils ont mis la main à la pâte avec coeur pour ce menu de la fête des amoureux.

Ces amateurs de cuisine ont suivi les conseils de Susanne, la chef, pendant trois heures d'atelier.

Tablier blanc encore immaculé, les treize « stagiaires » découvrent le menu de la Saint-Valentin élaboré par Susanne Despatures : coeur feuilleté aux asperges vertes, magret de canard mariné au gingembre, coeur glacé à la fraise avec coulis aux fruits rouges et baisers à la rose.

Ce « Jeudi dans la cuisine » est un atelier mensuel de 3 h, ouvert à tous, organisé par la Chambre de commerce et d'industrie. La séance se déroule dans le restaurant pédagogique du CFA, Les Platanes.

Pour laisser le dessert se glacer, la cuisinière propose de commencer par ce mets. Le coeur à la fraise en cette saison n'est constitué que de fruits congelés. Une exception pour Susanne qui travaille exclusivement produits frais et biologiques. Mais pour la Saint-Valentin...

Il est temps de se lancer. Concentrés, appliqués, les élèves mélangent confiture, coulis de fraise, jus de citron, agar-agar, un gélifiant naturel à base d'algues. Pour la crème fouettée, « **il faut de la crème à 35 % de matière grasse, précise la chef, très froide, 0°, 2°. On peut même la laisser un peu au congélateur dans le bol, avant de la fouetter.** »