

Des pommes, suite etfaim

Jeudi 3 mars, les élèves de terminale CAP PSR1 (Production et Service en Restauration) ont cuisiné leur chef-d'œuvre à base de pommes sous la direction de leur professeure de cuisine Madame Durand.

Le chef d'œuvre : VIV(R)ENT LES POMMES permet de découvrir les variétés et les nombreuses utilisations culinaires à base de pommes. Dénrée ô combien emblématique de la région.

Les 4 recettes sélectionnées après plusieurs essais et séances de dégustation sont les suivantes : **croque sucré aux pommes (un délice !), quiche aux pommes et au chèvre, maki à la pomme, cupcakes aux pommes caramel.**

Les élèves étaient très concentrés, faisaient preuve de savoir-faire et ont réussi des plats aussi beaux que bons.



dernières recommandations de la cheffe !

Saurez-vous attribuer à chaque photo la recette qui lui correspond ?



Et voilà le travail : !!!!

