



Aurélie Oger-Guignard "Houblons des plaines" SIRET : 837 786 086 00012

☒ Eyssal 24520 Lamonzie-Montastruc ☎ 07 51 68 66 17

"Aurélie Oger Guignard" <aurelie.cuisineetplantes@gmail.com>

Productions de houblons brassicoles. Repas biologiques, historiques et de plantes sauvages pour groupes. Animations et conseil pour aménagement de jardin pédagogique. Dégustations, cours de cuisine.

Voici le programme des ateliers de cuisine Bio et sans Gluten que nous avons préparé avec Brigitte NAGTEGAELE et Michelle JOUSSET. Comme l'année dernière, à l'issue du cours, nous dégustons ce que nous avons fabriqué et pour certaines recettes, vous emporterez vos préparations.

<b>Le 16 octobre</b>	<b>Le 13 novembre</b>
Pesto de basilic } longue conservation ou Pickles de courgettes  Pizza sur base de polenta  Gâteau basque aux figes	Gnocchis de pomme de terre et Gnocchis de potimarron dans un bouillon de légumes  Beurre persillé  Mousse chiboust ou citron
<b>Le 11 décembre</b>	<b>Le 15 janvier</b>
Gougères aux herbes  Pâté végétal champignons et lentilles  Génoise Bûche marrons et chocolat	Kombucha  Parmentier de pois cassés  Panacotta à la poire
<b>Le 19 mars</b>	<b>Le 21 mai</b>
Huile pimentée  Rougail coco (carotte et butternut)  Banofee	Promenade autour des plantes sauvages comestibles et Cuisine avec la récolte  Pomme de terre au romarin  Biscuits
<b>Le 18 juin</b>	
Pain sans gluten au levain  Tartinades  Pavlova	

☎ 06 08 72 43 79

[sophrobn@netcourrier.com](mailto:sophrobn@netcourrier.com)

☒ 3 allée de l'abîme  
24520 MOULEYDIER