

## la cuisine s'envole

Liste de courses et présentation de repas pour l'atelier du 11 juin 2024 pour 20 personnes

	L'ingrédient	quantité	explication	Image
۱	Épinards surgelés	3 kg	<p>Entré chaude</p> <p>کوکو سبزی <b>kookoo d'épinards</b></p> <p>Un plat du bord de la mer Caspienne (Iran, Azerbaïdjan, Turkménistan), une association de légumes frais et d'œufs.</p>	
۲	œuf	12		
۳	purée de pdt	900 gr		
۴	oignon	10		
۵	ail	2		
۶	tomate	10		
۷	Persil	150 gr		
۸	Ciboulette	500 gr		
۹	Riz	1 kg	<p>Plat</p> <p>کوفته <b>Kufté turc</b></p> <p>un plat de la région du Caucase (Turquie, Géorgie, Azerbaïdjan, Iran) est constituée de boulettes à base d'épices et de riz cuit qui est garni de noix, d'œufs et d'oignons au milieu. Servi avec une sauce tomate et des oignons.</p> <p>Pour accélérer le travail, je recommande de faire bouillir d'abord le riz pour qu'il soit prêt.</p>	
۱۰	Pois cassé	1 kg		
۱۱	Oignon	10		
۱۲	Concentre de tomate	200 gr		
۱۳	noix	200g		
۱۴	œuf	10		
۱۵	pruneau	250gr		
۱۶	Huile	1 L		
۱۷	Poivre noir			
۱۸	Curcuma			
۲۰	Légumes secs			
۲۱	Pâte filou	2 p	<p>Dessert</p> <p>باقلوا <b>baklava au chantilly</b></p> <p>Un dessert très léger et délicieux, les couches de pâte sont enduites de beurre et cuites au four tandis qu'entre elles se trouve de la poudre de noix. Ensuite, elles sont sucrées avec du sirop de sucre et du jus de citron. De la crème est placée entre les couches. Le tout est ensuite décoré d'un peu de pistache. Tout le monde aime son goût sucré et légèrement aigre. goût sucré et légèrement aigre.</p>	
۲۲	noix	300 gr		
۲۳	Beurre	300		
۲۴	sucré	500		
۲۵	Jus de citron	500 cc		
۲۶	Crémé liquide	1 L		
۲۷	Pistache	100 gr		
۲۸	Vanille			

