

Coffret cadeau **fnac**

Coffret cadeau **fnac**
Collection en série limitée



ATELIER
CULINAIRE



cuisine
attitude
BY CYRIL LIGNAC

*Un cours de cuisine de 2 heures pour 1 enfant (de 6 à 11 ans)
avec le Chef de l'atelier et un tablier brodé* à l'effigie de l'école*

- Cours suivi d'une dégustation avec le Chef de l'atelier
- 4 idées de recettes dans ce coffret

*Le tablier est à retirer directement sur place.

Livret imprimé
par Leclerc



En partenariat avec :

cuisine  attitude
BY CYRIL LIGNAC

fnac
.com

cuisine  attitude
BY CYRIL LIGNAC



cuisine  attitude
BY CYRIL LIGNAC

L'Atelier Cuisine Attitude est
l'essence même de la philosophie
du Chef Cyril Lignac.

Elle exprime ses valeurs de transmission,
son attachement au patrimoine gastronomique,
et sa vision contemporaine de la cuisine française.

Aux côtés du Chef et de son équipe,
néophytes et amateurs avisés y apprendront
les techniques et astuces d'une cuisine gourmande
et savoureuse autour de produits d'exception,
à l'endroit même où le chef élabore ses recettes.

Les cours étant limités à 10 enfants maximum, une
attention particulière est accordée aux apprentis
les moins initiés.

Quant aux plus éclairés, ils découvrent
toutes les astuces et tours de mains professionnels.



4

L'atelier

L'Atelier Cuisine Attitude prend place dans un lieu atypique, au cœur de Paris, dans le 3^e arrondissement. Le studio KO, déjà à l'origine du design du restaurant Le Quinzième, a pensé cette surface de 260 m² comme un espace ouvert et résolument contemporain.

Élégant et convivial, le cadre unique de Cuisine Attitude met en scène un atelier de création, surplombé d'une sublime verrière. Son plan de travail fonctionnel, réservé à 10 personnes, optimise le confort des élèves et du Chef.

L'univers gourmand de Cuisine Attitude se complète d'une boutique. Le Chef y propose une sélection de produits, alliant fonctionnalité et qualité, ainsi que ses ouvrages culinaires.



5

Les cours

Dans une ambiance ludique et pédagogique, les chefs en herbe apprennent à réaliser, comme des grands, des plats qu'ils aiment. Une attention toute particulière est accordée à ces petites mains pour les accompagner dans leur apprentissage d'une cuisine équilibrée et savoureuse.

Les cours pour les petits chefs ont lieu les mercredis après-midi de 15 h à 17 h pour les 6-11 ans.

Le cours comprend la réalisation de 2 plats et 1 boisson en une heure et demi, suivi d'une dégustation avec le Chef de l'atelier. Un tablier brodé à l'effigie de l'école à retirer pendant le cours est inclus.



Ravioles de bœuf aux herbes

émulsion parmesan



4 PERSONNES



PRÉPARATION
40 MINUTES



CUISSON
40 MINUTES

Ingrédients

LA FARCE :

200 g de viande hachée de bœuf

1 oignon

1/2 botte de coriandre

1 trait de vinaigre blanc

Parmesan râpé

Huile d'olive

Sel fin

Poivre du moulin

20 g de beurre

12 feuilles de pâte à ravioles

25 g de jaunes d'œufs

L'ÉMULSION AU PARMESAN :

100 g de parmesan

500 g de crème liquide

10 cl de lait

Préparation

LA FARCE :

Éplucher et laver l'oignon, le tailler en fine lamelle, le réserver de côté. Lavez la botte de coriandre dans un saladier d'eau avec un trait de vinaigre blanc. Égoutter et le ciseler très fin. Dans une sauteuse, verser un trait d'huile d'olive, puis une belle noisette de beurre, le faire fondre et le laisser colorer jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur noisette. Ajouter les lamelles d'oignons, assaisonner de sel fin et leur donner une coloration caramélisée. Les enlever de la sauteuse dans une assiette. Dans cette même sauteuse répéter l'opération de l'huile d'olive et du beurre, ajouter la viande hachée et assaisonner de sel fin et de poivre du moulin, laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit bien colorée, ajouter les oignons et les herbes, puis le parmesan râpé. Rectifier l'assaisonnement en sel fin et réserver au frais. Quand la préparation est froide, étaler 12 feuilles de pâte à ravioles, napper de jaunes d'œufs et déposer 1 petite cuillère de farce, refermer d'une seconde feuille de pâte et découper à l'aide d'un emporte pièce de 5,5 cm de diamètre. Réservez-les au frais.

L'ÉMULSION AU PARMESAN :

Faire chauffer le lait et la crème liquide. Puis ajouter le parmesan en poudre et laisser cuire, tout en remuant. La crème de parmesan va épaissir et devenir nappante. La détendre avec un peu de lait si elle devient trop épaisse. Assaisonner de sel fin et réserver au chaud.

DRESSAGE :

Dans une casserole d'eau bouillante, salée. Déposer délicatement les ravioles et les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient remontées à la surface, en veillant à ce qu'elles n'éclatent pas. Les égoutter et sur un papier absorbant. Dans une assiette chaude et creuse, déposer les trois ravioles puis, par-dessus, déposer l'émulsion au parmesan. Servir et déguster aussitôt.

Pain perdu

façon burger



4 PERSONNES



PRÉPARATION
40 MINUTES



CUISSON
30 MINUTES

Ingrédients

LE PAIN PERDU :

4 tranches de brioche

250 g de lait entier

3 œufs entiers

15 g de beurre doux

LES GARNITURES :

2 tomates

4 feuilles de laitue

Gruyère râpé

4 steaks aux herbes

Parmesan

LA MAYONNAISE COCKTAIL :

1 jaune d'œuf

1 cuillère à café de moutarde

250 g d'huile de pépins de raisin

Sel fin

1 cuillère à soupe de ketchup

Préparation

RÉALISATION DE LA MAYONNAISE COCKTAIL :

Mélanger dans un saladier, le jaune et la moutarde, monter au fouet en versant l'huile de pépins de raisin, assaisonner de sel fin et ajouter le ketchup, vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

LE PAIN PERDU :

Mélanger les œufs et le lait. Tailler 4 tranches de brioche de 2 cm de large, les plonger dans le mélange, attendre quelques minutes, puis les égoutter. Réserver au frais.

FINITION ET DRESSAGE DES PAINS :

Dans une poêle chaude, verser une noix de beurre, donner une coloration noisette, déposer les tranches de pain perdu, les colorer et leur donner une belle caramélisation, les retourner et renouveler l'opération. Les sortir de la poêle, les déposer sur la planche et les emporter à l'aide d'un cercle pour retirer la croûte.

Les déposer dans les assiettes, dessus parsemer le gruyère, passer sous le grill, puis retirer du four, déposer une feuille de salade, une tranche de tomate, une cuillère de sauce, le steak et déguster de suite.

6

7



Woopies au chocolat

et à la vanille bourbon



4 PERSONNES



PRÉPARATION
20 MINUTES



CUISSON
15 MINUTES

Ingrédients

LA PÂTE À WOOPIES :

125 g de beurre
350 g de sucre
1 œuf
230 g de farine
1 + 1/4 de cuillère à café de bicarbonate
1/2 cuillère à café de sel
60 ml de lait fermenté
70 g de cacao

LE BUTTERCREAM :

200 g de beurre
150 g de sucre glace
1 bouchon de vanille liquide
1 gousse de vanille

DÉCOR :

Vermicelles en chocolat

Préparation

LA PÂTE À WOOPIES :

Mélanger à l'aide du Kitchen Aid, le beurre ramolli, le sucre puis le chocolat. Une fois le mélange homogène, ajouter l'œuf et remuer vivement. Le mélange doit être mousseux. Incorporer ensuite la farine tamisée, le bicarbonate, la levure puis le lait.

Verser le mélange dans une poche munie d'une douille unie, puis dessiner sur une plaque avec une feuille de cuisson, des cercles de pâte de 4 à 5 centimètres puis les passer au four à 160°C pendant 15 minutes.

LE BUTTERCREAM :

Dans le Kitchen Aid, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Les réserver dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et réserver.

DRESSAGE :

Une fois les Woopies cuits, les sortir du four et les laisser refroidir. Les retourner et sur la surface plate pocher le buttercream à la vanille. Assembler un deuxième Woopies face plate contre le buttercream. Enfin les rouler dans les vermicelles. Réserver au frais.



Ravioles de chocolat

à la banane, crème glacée à la mascarpone



4 PERSONNES



PRÉPARATION
20 MINUTES



CUISSON
10 MINUTES

Ingrédients

LE CHOCOLAT FONDANT / BANANE :

250 g de chocolat
50 g de crème liquide
60 g de beurre
80 g de jaunes d'œufs
110 g de sucre semoule
225 g de blancs d'œufs
2 bananes

LA PÂTE À RAVIOLE :

12 feuilles de pâte à raviole chinoise
3 jaunes d'œufs

LA CRÈME GLACÉE À LA MASCARPONE :

100 g de mascarpone
80 g de jaunes d'œufs (4)
125 g de sucre
500 g de lait
50 g de crème liquide
1 gousse de vanille

DÉCOR :

Sucre glace

LE CHOCOLAT FONDANT :

Faire bouillir la crème et le beurre puis verser le chocolat cassé en morceaux. Blanchir les jaunes d'œufs avec 50 g sucre, le mélange doit être blanc et mousseux. Monter les blancs avec le reste du sucre dans le Kitchen Aid, ils doivent être fermes et brillants. Verser les jaunes dans la ganache au chocolat puis mélanger délicatement. Au fur et à mesure, incorporer les blancs d'œufs. Une fois le mélange bien homogène, le verser dans une poche à douille et le réserver à température ambiante. Éplucher et découper les bananes en rondelles. Les réserver au frais.

LA CONFECTION DES RAVIOLES :

Étaler sur le plan de travail 12 feuilles de pâte à raviole chinoise, passer du jaune d'œuf au pinceau, déposer sur chaque pâte un beau gros point de chocolat, dessus déposer deux rondelles de bananes. Puis les recouvrir d'une autre feuille de pâte à raviole en pinçant bien les bords. Les détailler à l'emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre et les poser sur une assiette saupoudrée de féculé de pomme de terre.

LA CRÈME GLACÉE MASCARPONE :

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Fendre la gousse de vanille en deux et la faire bouillir dans une casserole avec le lait et la crème. Incorporer le mélange chaud avec les jaunes d'œufs et cuire l'ensemble comme une crème anglaise. Laisser refroidir quelques minutes puis incorporer le mascarpone. Verser l'appareil dans la sorbetière, turbiner et réserver au congélateur. Si vous souhaitez le faire en siphon ce qui produira une émulsion, verser dans la bombe, ajouter 1 cartouche de gaz, réserver au frais.

DRESSAGE :

Préchauffer la friteuse à 180°C. Déposer délicatement les ravioles et les laisser frire jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées, en veillant à ce qu'elles n'éclatent pas. Les égoutter et les éponger sur un papier absorbant. Dans une assiette creuse, déposer les trois ravioles, à côté dans une petite verrine, verser de l'émulsion à la mascarpone ou une quenelle de crème glacée.

8

9

Conditions d'utilisation Coffret cadeau fnac

- 1/ Le coffret est valable pour une personne pendant 1 an.
- 2/ Le coffret donne droit à un cours de cuisine ainsi qu'un tablier brodé de l'école, à retirer directement sur place le jour de votre cours.
**Réservations uniquement par téléphone au 01 49 96 00 50 (prix d'un appel local).
L'Atelier est ouvert du lundi au samedi de 9 h 30 à 19 h 00.**
- 3/ Toute prestation supplémentaire non mentionnée dans le guide devra être acquittée lors de la réservation auprès de l'**Atelier Cuisine Attitude**.
- 4/ Le coffret est non remboursable, non échangeable même en cas de perte, de vol ou de destruction de la carte cadeau.
- 5/ Pour plus d'information sur l'utilisation de votre coffret, veuillez contacter l'**Atelier Cuisine Attitude** :
10 cité Dupetit Thouars
75003 Paris.
Téléphone : 01 49 96 00 50 (prix d'un appel local)

Ce coffret-cadeau est vendu pour le compte de la société Groupe Cyril Lignac, qui en définit les conditions générales de vente et d'utilisation et qui est seule responsable de la bonne exécution des prestations.

Création de Fnac SA, tous droits réservés.

Copyright Fnac SA. Crédits photos : © DR - Réalisation : FREE-LANCE'S L'AGENCE

Billetterie **fnac**

DÉCOUVREZ LA COLLECTION DE COFFRETS CADEAUX FNAC



Coffrets Séjour Gastronomique

Série Limitée



Coffrets Séjour

Série Limitée



Coffrets Gastronomie

Série Limitée



Coffret Séjour & Plaisirs

Série Limitée



Coffrets Théâtre

à partir de

109€90



Coffret Parc

Série Limitée

