

A PROPOS DE MOI

Je suis Céline, cheffe de cuisine passionnée, créatrice de plats gourmands et colorés, consultante en cuisine végétale.

Je fais mes premiers pas en cuisine, aux côtés de ma mère qui me transmettra la passion de faire plaisir.

Passionnée de cuisine du monde, c'est en 2015 lors d'un voyage au Kenya, que j'ai pris conscience du lien social que crée la cuisine.

A la suite de ce voyage, j'ai choisi de perfectionner mes compétences et mon savoir-faire en me formant professionnellement.

Aujourd'hui, je cuisine intuitivement, en respectant les saisons et mes envies.

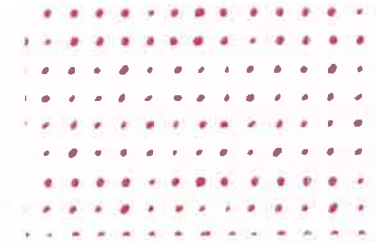
A travers cet atelier, je souhaite vous partager ma joie et vous permettre de vous exprimer pleinement dans vos réalisations culinaires.

RÉSERVEZ VOS MENUS DU JOUR

06 65 94 10 64
KINGERSHEIM



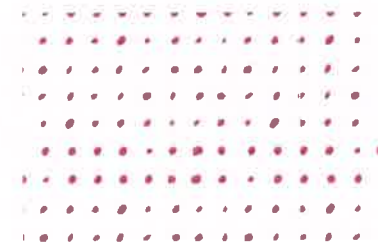
CÉLINE LUCIANI



LA BONNE ASSIETTE

ATELIER ANTI GASPI
29 JUIN 2024

CÉLINE LUCIANI



PICKLES DE CORNICHONS

INGRÉDIENTS : 1 pied de brocolis. Saumure : 10cl de vinaigre de cidre, 10cl d'eau, 50gr de sucre, 1/2 cc de sel, poivre, épices...

PRÉPARATION : découper le pied en fines tranches, les déposer dans un bocal en verre solide, qui supporte le chaud.

Dans une casserole, verser les ingrédients de la saumure, faire bouillir. Verser la préparation encore chaude dans le bocal. Mettre au frigo fermé.

CREME DE MAÏS

INGRÉDIENTS : 1 boîte de maïs 300g, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 70cl d'eau, 3 CS de vinaigre de cidre, 20cl de crème, huile olive, sel, poivre

PRÉPARATION : caraméliser l'oignon, l'ail et le maïs dans un peu d'huile. Déglacer avec le vinaigre, puis ajouter l'eau. Cuire 10min à petits bouillons, ajouter la crème et laisser cuire encore 5m. Mixer puis passer au chinois. Mettre de côté la "purée" de maïs. Se déguste chaud ou froid.

BANANA BREAD

INGRÉDIENTS : 2 bananes, 85g de beurre fondu, 1/2 cc bicarbonate, sel, 2 cc levure chimique, 120g de sucre, 250g farine, 2 oeufs, 2CS de lait

PRÉPARATION : Mélanger 150g de farine et le reste des ingrédients secs. A côté, mélanger les ingrédients humides sans les oeufs en ayant bien écrasé les bananes à la fourchette. Ajouter la préparation liquide dans la sèche puis ajouter les oeufs et le reste de farine.

Beurrer un moule à cake et enfourner à 170° pendant 3/4 d'heure

GNOCCHIS DE BROCOLIS

INGRÉDIENTS pour 4 pers: 1 brocolis, 150 à 200gr de farine, sel

PRÉPARATION : Cuire le brocolis à la vapeur, faire refroidir. Mixer le brocolis cuit avec de la farine. Ajuster la quantité de farine au fur et à mesure afin d'avoir une pâte qui se tient. Fariner le plan de travail et former des boudins de pâte. Découper des gnocchis Faire cuire les gnocchis dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce que les pâtes remontent à la surface. Se conservent 3 jours au frigo

PESTO FANES DE RADIS

INGRÉDIENTS fanes de radis, 40g d'amandes, 5CS huile olive, 1 gousse d'ail, 50g de parmesan, le jus d'1 citron, sel, poivre

PRÉPARATION : après avoir lavé les fanes, mixer avec les autres ingrédients et ajuster selon votre goût. A manger sans modération sur crackers, blinis, rondelles de concombre!

BLINIS

INGRÉDIENTS : reste de la purée de maïs, 1 oeuf, farine, épices au choix.

PRÉPARATION : Mélanger l'ensemble des ingrédients pour en faire une pâte.

Cuire cette préparation dans une poêle huilée pour en faire des galettes. Se déguste avec le pesto de fanes de radis !

