

**ARAULES** Gastronomie

## L'atelier cuisine confirme son succès



**Une trentaine de convives ont partagé le repas.** Photo Progrès/Anne VICTOR

Le cinquième atelier cuisine de Auze la culture a confirmé le succès grandissant de la formule : un après-midi de travail et de découvertes culinaires en commun suivi d'une dégustation ensemble en soirée. Cette année, les épices étaient à l'honneur avec des tartines parfumées de guacamole et d'houmous, une salade tunisienne aux radis, divers poissons grillés avec des sauces rougail pimentées ou au citron vert parfumé au cumin et à la coriandre, de l'agneau en cuisson lente et sa variante grillée avec carottes poêlées au curry,

un délicieux gratin de pommes de terre aux cèpes « façon Marcon » et un magnifique final de desserts, pannacotta agrumes, pain d'épice, sablés et verrines poire - crumble - chocolat. La trentaine de convives a bien eu besoin de toute la soirée pour faire honneur à ce repas, chacun ayant pris grand soin de veiller à la qualité et à la provenance des produits. Partagé entre tous à prix coûtant, celui-ci n'est revenu qu'à 8 euros par personne. Les convives garderont en souvenir le menu réalisé en scrapbooking.