COOKING ACADEMY
école de cuisine pour personnel de maison

Cuisine Beldi

Marocain traditionnel & petit-déjeuner

Jour 1

Petit-déjeuner

Œufs brouillés, pochés, au plat, Omelette du chef
Crêpes
Smoothies
Confitures
Tartine avocat (saumon) œuf poché

Jour 2

Taktouka poivrons-tomates au cumin et ail confit
Couscous aux sept légumes
M'hancha amande croustillante, crème vanillée et caramel beurre salé

Jour 3

Briouates à la viande hachée, légumes, fromage
Tajine de kefta aux œufs et tomates confites au paprika et coriandre fraîche
Crème d'amande et fleur d'oranger, crumble de cornes de gazelle

Jour 4

Soupe Harira
Tajine de bœuf aux pruneaux, sauce fassie brillante et amandes torréfiées
Baghrir au miel et orange

Jour 5

Trio de salades marocaines
Tajine de bœuf aux coings ou poires, sauce brillante
Petites pastillas croustillantes aux fruits secs et lait d'amande
Pastilla au lait

Jour 6

Zalouk d'aubergines fumées à l'huile d'olive
Tajine de poulet au citron confit et olives
Crème légère au safran et miel, croustillant de pastilla caramélisées