



### Cuisson des viandes et la pizza de A à Z



Les rencontres des brigades culinaires se succèdent à la vitesse *Grand V*. Nous avons passé le cap de la vingtaine d'ateliers de cuisine! Les jeunes ne cessent d'en apprendre à chacune de ces rencontres. La semaine 20 était sous le thème de la cuisson des viandes. Avant d'embaumer toute l'école avec les parfums de leur recette, les jeunes ont pris connaissance des méthodes de cuisson les plus appropriées selon la pièce de viande à apprêter :

- ☑ La cuisson rapide et à grande chaleur : poêlée;
- ☑ La cuisson lente à basse température : braisée.



Par la suite, ils se sont attaqués à l'une des viandes suivantes : le poulet ou le porc. Le porc coupé en portefeuille a été farci aux pommes et au fromage de chèvre. La coupe et le ficelage du filet ont été les moments forts de la préparation. Du côté du poulet, les équipes ont préparé un cari où les courgettes ne faisaient pas l'unanimité chez nos jeunes. Mais après la cuisson, ils ont un peu changé leur perception de ce légume. Une autre semaine qui a levé le voile sur une autre facette de la cuisine.



La semaine dernière mettait en vedette la pizza. Les cuistots ont préparé tous les éléments qui composent ce mets prisé des jeunes : de la pâte, à la sauce en passant par les diverses garnitures (des légumes). Les équipes devaient mettre l'accent sur l'originalité dans l'exécution de cet atelier. L'objectif a été atteint par l'équipe orange avec ses petites pizzas uniques et appétissantes. La brigade s'est déroulée sous le signe de la bonne humeur. Nos cuistots sont sortis de l'atelier de cuisine satisfaits de leur soirée et se promettant de répéter la recette à la maison.



Les jeunes terminent de préparer leur troisième défi de l'année : la foire multiculturelle. Ils leur restent à déterminer le plat principal et le dessert du pays que les équipes ont choisis lors des ateliers précédents. Un bel événement nous attend donc le 5 avril prochain lors de la réalisation du dernier défi avant le combat des brigades. Place à la découverte!



Source : Marie-Josée Gadbois, accompagnatrice