

Cuisiniers confinés mais raffinés

jeudi 7 mai 2020, par [DUSSEUR ADELINE](#)

Les élèves de terminale baccalauréat professionnel cuisine du Lycée des Métiers Alexandre Dumas à Cavaillon ont bien respecté les règles et sont restés chez eux.

Mais être confiné n'empêche pas de cuisiner, même si on doit faire avec les moyens du bord !

Alors, je leur ai lancé un challenge dressage, pour mettre en valeur leurs productions.

Et pour régaler les papilles et les pupilles de leurs proches, ils se sont appliqués.

Au menu : Cordon bleu revisité et purée estragon persil, Tagliatelles et gambas à la crème, Hamburger et frites maison, Filet de colin en croûte d'herbes, Tortellinis au fromage et aux noix, Bœuf en croûte et déclinaison de carottes, Œuf mollet et sa crème d'asperges, et Thon au sésame et au pavot.

Du bonheur à partager en cette période si particulière... Bravo à eux !

