

## **Cuisine japonaise**

Par Tamami HERBINET

Mangeons les traditionnels japonais avant le J.O. !

**Le Jeudi de 18h à 21h**

Forfait : 30 € / stage + adhésion

19 septembre : **Onigiri et sa variation**

*Apprendre le meilleur riz et ses associations*

10 octobre : **Takoyaki**

Spécialité d'Osaka, « the boulette de poulpe ! »

7 novembre : **Dorayaki, an-pan**

*Pour les amoureux d'azuki (haricot rouge japonais)*

12 décembre : **Tempura Soba (pâte de sarrasin et beignet)**

*Repas traditionnel, Ômisoka (st sylvestre)*

9 janvier 2020 : **Domburis**

*Ça, c'est le fast food japonais*

6 février : **Chirashi sushi, dango de trois couleurs**

*Pour la fête des filles du 3 mars*

5 mars : **Hanami bento**

Admirons les fleurs de cerisier avec le pic-nic parfait

9 avril : **Wagashi 1 : Daifuku**

*Préparation de crème de haricot et pâte de mochi*

7 mai : **Wagashi 2 : Nèrikiri**

*Bienvenue dans le monde de l'art japonais*

11 juin : **Ramen**

*N°1 street food japonais*