

**TALLER: CUINA FRANCESA**  
**Imparteix: Aurélie Rofidal**

Curso dividido en 3 talleres (2h.) de cocina francesa:

- Quiche lorraine
- Hachis parmentier
- Galettes de sarraceno

Los participantes aprenderán en estos 3 talleres a cocinar 3 platos diferentes y representativos de la cocina francesa. Estos platos son sencillos, fácil de hacer en casa y son platos típicos de Francia.

- El primer taller será dedicado a uno de los platos más famosos de la cocina francesa, la quiche lorraine, especialidad de la región de Lorraine en Francia, con la que veremos cómo hacer una masa quebrada y la crema de base para cualquier quiche.
- En el segundo taller, se verá cómo hacer un hachis parmentier, plato típico de la cocina familiar en Francia.
- En el último taller, prepararemos galettes de saraceno (crepes saladas), plato típico de Bretaña, cuya preparación es sencilla y rápida.

