



Tout public et gratuit, à la mairie d'Amfreville-sur-Iton

Des ateliers cuisine conviviaux à Amfreville-sur-Iton, Val-de-Reuil et Autheuil-Authouillet, mettant en avant une alimentation saine, biologique et de saison, en partenariat avec nos producteurs locaux.



Le clafoutis gourmand poireau-neufchâtel

Vendredi 14 mars 2025 : 18h00 - 20h00

Si vous cherchez un plat réconfortant, original, facile à préparer et à réchauffer, cette recette est pour vous ! En associant les saveurs de notre fromage normand, une fondue de poireaux et du miel, vous découvrirez une délicieuse combinaison !



Tartinades apéro

Vendredi 25 avril 2025 : 18h00 - 20h00

Les premiers rayons du soleil printanier appellent avec eux les tartinades végétales, salées, à servir soit sur des toasts à l'apéro, des tranches de légumes, en trempette avec des gressins ou encore pour garnir des sandwiches en pique-nique...



Les rouleaux de printemps

Vendredi 16 mai 2025 : 18h00 - 20h00

Une recette spéciale « nettoyage de printemps », avec ses petits légumes printaniers, enroulés délicatement dans une feuille de riz. Créatifs et déclinables à souhait, vous réaliserez des rouleaux aux différentes saveurs, accompagnés de sauces gourmandes.



Tartelettes printanières

Vendredi 13 juin 2025 : 18h00 - 20h00

Nous quitterons nos classiques pour expérimenter des versions plus créatives de la tarte, par exemple, tartelettes aux légumes primeurs, chèvre frais et thym, neufchâtel et brocoli, ou encore framboise-amande. Il y en aura pour tous les goûts !



Ateliers animés par Amandine Boutel

Infos et inscription : 06 42 12 59 42

Par SMS 24h/24h ou par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 17h.