



Tout public et gratuit, à la mairie d'Autheuil-Authouillet

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.



Tartinades apéro

Mercredi 26 mars 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...



Tartelettes printanières

Mercredi 14 mai 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 !



Les bruschettas

Mercredi 27 août 2025 : 18h00 - 20h00

La bruschetta est une recette traditionnelle italienne. De base, elle est constituée d'une tranche de pain grillée que l'on recouvre d'un peu de tomate et d'ail. Ici, on la déclinera pour notre plus grand plaisir avec différents légumes et autres ingrédients de saison.



La butternut aux multiples saveurs

Mercredi 8 octobre 2025 : 18h00 - 20h00

La courge butternut est à la fois savoureuse et rapide à préparer. Venez découvrir trois recettes phares : butternut rôtie au four à l'huile d'olive, en lacto-fermentation à la coriandre et cardamome ou en crème dessert au chocolat et lait de coco.



Mignardises au chocolat

Mercredi 19 novembre 2025 : 18h00 - 20h00

Pourquoi ne pas manger moins de chocolat mais du meilleur ? Pour se mettre en appétit avant les fêtes de Noël, nous vous proposons un atelier cuisine alliant plaisir et santé ! Vous utiliserez du chocolat bio, équitable et riche en cacao : vos papilles seront en éveil !



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.