

# Pains très spéciaux

## Recettes originales pour créateurs de pains

### Objectifs



Le pain est au cœur de notre culture ; il décliné sous de multiples formes, souvent séduisantes, par les boulangers. Mais n'aurait-il pas perdu un peu de son âme ? Nombreux sont ceux qui ont commencé à goûter au plaisir du pain fait maison avec une machines à pain. Cette journée vous propose des approches alternatives : faire des pains « spéciaux » nouveaux sans machine à pain. Recettes rapides et astuces permettent d'obtenir des saveurs originales ; les touches aromatiques et visuelles raviront les palais les plus exigeants. Recettes excellentes pour la santé. Pain maison à offrir aussi... et s'entendre dire « Ah, c'est toi qui l'a fait ? »



### Contenu

**Mettez la main à la pâte, cuisinez malin et devenez « créateur de pains maison ». Des recettes inédites conforteront votre réputation de gourmet averti !**

Si le levain demande au départ un peu d'attention, voici des recettes faciles à faire, sans machine à pain, sans pétrissage et permettant de les parfumer et de les décorer de manière inattendue. Pain avec diverses farines, pain aromatisés aux plantes sauvages : fleurs de sureau, orties, foin... ou encore aux graines germées, comme celles de fenugrec. Enfin, découvrir les secrets du pain essénien à base de graines germées.

Préparation du repas au cours duquel nous dégusterons les pains du jour.



### Activités

Ateliers et causeries  
Exposition  
Préparation du repas  
Polycopiés, bibliographie



### En pratique

**Amener** cahier pour notes,  
appareil photo.  
Vos recettes à partager

### Autres stages

Pain au levain  
12 céréales  
Je brise la routine  
Amuse-bouches

### Où ?



3b rue de Bassemberg  
67220 Lalaye  
Infos détaillées sur le  
site, page « accès »

### Contact

Tél 03.88.58.91.44  
gerard@jardingourmand.com



### Organisation

Animateur :  
Gérard Verret