

Tagliatelle di crêpes: e la cucina francese è servita

Pubblicato: Lunedì 29 Settembre 2014



È stato un vero e proprio happening il secondo corso Tigros, che ha avuto come protagonista la cucina francese. A raccontarla in tre semplici ricette e molti piccoli segreti è stato **Bernard Fournier**, cuoco francese da 30 anni in Italia (Ora al ristorante La Candida di Campione d'Italia) e con una stella Michelin nel suo carnet.

Nella sua lezione Fournier ha coinvolto più volte i corsisti nella preparazione dei piatti e nell'assaggio, domandando e interrogando, scherzando e coinvolgendo: perchè la buona cucina è innanzitutto assaggiare e distinguere. Questo è stato il principale insegnamento di Fournier, che ha presentato nella serata tre ricette francesi classiche ma dal gusto gradito agli italiani:

La Crema Parmientier



Le tagliatelle di crepes alla crema di funghi



La zuppetta di frutti di bosco con gelato



Varesenews [ha seguito la lezione in diretta con il suo liveblog](#), dove potrete vedere i particolari delle ricette.

Redazione VareseNews redazione@varesenews.it