

Métropole du Grand Nancy

VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

Les herbes se déclinent de l'entrée au dessert à la MJC Étoile



Sandrine Josset et Lucette ont composé un menu tout en herbes pour ce premier atelier « Cuisine d'ici et d'ailleurs » proposé à la MJC Étoile.

Animé par Sandrine Josset, confiturière et experte des secrets salés sucrés, les participants du premier atelier mensuel « Cuisine d'ici et d'ailleurs » de Lucette Barthelemy à la MJC Étoile a remporté un vif succès.

Chaque mois, Lucette Barthelemy propose un thème insolite ou exotique pour faire découvrir des recettes méconnues et gourmandes. Ce jour-là, les herbes tenaient la vedette et ont été déclinées de l'entrée au dessert.

Pour cet atelier gourmand, destiné à faire découvrir comment sublimer ses plats grâce aux herbes aromatiques, elle avait invité Sandrine Josset. Confiturière passionnée et artiste des saveurs, celle-ci a dévoilé ses astuces pour intégrer basilic, thym, menthe et autres dans des créations aussi bien salées que sucrées. Une dizaine d'herbes ont été mises en recettes.

• Surprendre les papilles

Sandrine, maître confiturière, transforme ses propres fruits avec du sucre de canne bio, les agrumes sont soumis aux mêmes règles. Elle confie : « Depuis 10 ans que j'exerce, il faut toujours avoir une longueur d'avance, car sur les marchés artisanaux on est copié, il faut que je me démarque des autres. J'ai une affection particulière pour les plantes en général, j'aime les mettre en valeur et surprendre agréablement les papilles. Dans toutes mes créations, ce sont les plantes qui priment ».