

LA SULTANA LIVRE SES SECRETS CULINAIRES

La Sultana propose de partager son savoir-faire à travers une sélection de plats incontournables de la cuisine du Maroc, savoir faire ancestral de la culture marocaine.

Quoi de plus agréable que de partager entre amis ou en famille les secrets culinaires d'un pays visité.

Début du cours à 10h30 du matin - Durée du cours de cuisine: 1h45

1/ Accueil par la DADA (cuisinière Marocaine traditionnelle) autour d'un thé à la menthe : explication des bases de la cuisine marocaine (épices, origines...), de la préparation du thé marocain. (Durée environ 15 minutes, eaux plates et gazeuses à disposition)

2/ Elaboration des plats (1h30 environ): Entrée/Plat

Salades Marocaines: (1 au choix)

Taktouka, zaalouk d'aubergine, courgettes et carottes marinées

Tagines: (1 au choix)

Tajine de poulet au citron confit, tagine berbère au Ghanmi, tajine de poisson du jour, tagine berbère végétarien

3/ Dégustation des plats lors du déjeuner.

Tarif: 650 MAD par personne

Cours privé : 4 500 MAD (*maximum 8 personnes*)

Sur réservation à l'avance / Choix des plats identiques pour l'ensemble des convives



LA SULTANA DELIVERS HER COOKING TIPS...

The Sultana offers to share its expertise through a selection of dishes from the most famous Moroccan recipes, the ancestral knowledge of Moroccan culture.

What could be nicer than sharing with friends and family the secret of Moroccan cuisine while visiting the destination.

Cooking lesson starts at 10:30am - Duration: 1h45

1/ Welcome by the DADA (Traditional Moroccan cook) around a mint tea: explanation of the basics of Moroccan cuisine (spices, roots...), the Moroccan tea preparation. (Duration: 15 minutes, complimentary still and sparkling water)

2/ Preparation of dishes (duration: 1h30 approx): Starter/Main dish

Moroccan salads: (1 choice)

Taktouka, zaalouk eggplant, marinated zucchini and carrots

Tajines: (1 choice)

Chicken tajine with preserved lemon, Berber lamb tagine, fish tagine of the day, vegetarian Berber tagine

3/ Tasting of dishes at lunch

Rates: 650 MAD per person

Private Course: 4 500 MAD (8 persons maximum)

Reservation required / Same choice of dishes for all the guests

