



La Pasta ~ Pomeriggio e Cena

Venez apprendre à la confectionner et à la déguster...

Vous êtes attendus **DIMANCHE 8 FEVRIER 2026 A PARTIR DE 15h30**

Salle Joliot-Curie,

82 rue de la Morinerie à Saint-Pierre-des-Corps (parking + cour fermée sécurisée pour les enfants).

Plan d'accès en annexe.

Le programme de l'après-midi et de la soirée est le suivant :

- Préparation de pâtes aux œufs
- Préparation d'une sauce pour les pâtes : ragu à la viande ou au gorgonzola
- Préparation du «Tiramisù»
- **Dîner** : pâtes, charcuteries italiennes et tiramisù (les conjoints ou les retardataires peuvent arriver vers 19h)

Pour faire les « tagliatelle » il faut apporter par personne

- 100g de farine, plus farine pour travailler
- 1 œuf
- des torchons et un tablier
- un tube parfaitement cylindrique (PVC ou manche de bêche !) de 80/90 cm et de 3 cm de diamètre. Ne vous en faites pas si vous ne trouvez pas : j'en ai plusieurs. Inutile d'apporter votre rouleau à pâtisserie !
- machine à pâtes si vous en possédez une
- long couteau qui coupe bien **sans dents**, saladier plastique ou autre
- olio di gomito extra vergine prima pressione a freddo
- un mètre de couturière (ou de maçon)

Nécessaire pour dîner (chacun apporte pour soi-même)

- assiettes, couverts, verres, tire-bouchon
- pain...
- **soprattutto molto buon umore !**

Nous fournissons les bouteilles d'eau et vous proposons du vin de la Puglia au prix de 5€ la bouteille.

