



Découvrez la cuisine mexicaine authentique chez Zodio

Née à Mexico, j'ai vécu plusieurs années aux Etats-Unis et en Inde puis me suis installée dans la ville de Clermont-Ferrand en 2002.



Durant ma longue et assidue quête pour promouvoir en France la cuisine traditionnelle mexicaine, inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'UNESCO depuis 2010, je me suis aperçue que la plupart des français méconnaissaient cette éblouissante et fascinante gastronomie qui est la mienne. C'est donc, lors de mon passage à l'Institut Paul Bocuse en 2016

que j'ai réalisé que ma passion serait de la faire connaître à travers un subtil mariage d'innovation et de fusion des saveurs : Une cuisine mexicaine contemporaine.

Venez découvrir chez Zodio une fois par mois la cuisine mexicaine, les ingrédients utilisés depuis des siècles par les aztèques et le métissage des saveurs créés après l'arrivée des européens.

VENDREDI 29 SEPTEMBRE A 17H
SAMEDI 28 OCTOBRE A 17H
DIMANCHE 03 DECEMBRE A 10H

DUREE 2H30

LA VRAIE CUISINE MEXICAINE : Elaboration de tortillas au maïs, du guacamole, snack de jicama, tacos au poulet ou pomme de terre (option végétarienne), flan mexicain et dégustation « agua de jamaica ».

Au-delà du cours de cuisine, ma mission est de promouvoir la gastronomie mexicaine et vous faire découvrir sa richesse culturelle. Un petit voyage au Mexique à ne pas manquer...

Patricia Garduño



**TORTILLAS DE
MAÏS FAIT MAISON**

**GUACAMOLE,
SNACK DE JICAMA,
TACOS &
FLAN MEXICAIN**

**UNE ANECDOTE A
RACONTER POUR
CHAQUE PLAT**

**MAXIMUM 6
PERSONNES
50 €/P**

L'HIBISCUS

Clermont-Ferrand
tél. 06 74 66 13 52
pgarduno.france@gmail.com

www.hibiscusmexicaine.com



Découvrez la cuisine mexicaine authentique chez Zodio

Réservez votre place sur internet en choisissant votre date et lien ci-dessus :

[Découvrir la cuisine mexicaine de l'Hibiscus : vendredi 29/09/17 - 17h](#)

[Découvrir la cuisine mexicaine de l'Hibiscus : samedi 28/10/17 - 17h](#)

[Découvrir la cuisine mexicaine de l'Hibiscus : dimanche 03/12/17 - 10h](#)

Elaboration du menu :



- **Snack de jicama**
Crudité de légume, jus de citron vert & épices

- **Guacamole**
Ecrasé d'avocat, oignon, citron vert & coriandre



- **Trio de tacos dorados y salsa roja**
Trois tortillas de maïs garnies d'émincés de poulet ou légumes (version végétarienne) croustillantes nappées de sa sauce rouge à base de tomates et piments secs, crème fraîche, salade, fromage frais et rondelles d'avocat

- **Flan mexicain vanillé**
Crème sucrée à base d'œufs, mascarpone, du lait concentré au sirop d'agave bio, accompagné des fruits de saison et une pluie de grenade

- **Dégustation agua de jamaica**

Recette élaborée aux fleurs d'hibiscus associées à la douceur du sirop d'agave, étoile d'anis et sucre de canne... Une couleur intense et goût unique aux saveurs florales.

Très populaire au Mexique, c'est une boisson réjouissante pour le corps et l'esprit, se consomme froide et est excellente pour hydrater l'organisme et lutter contre la chaleur l'été ou dans les régions très chaudes.



A la vente:

Pour ramener votre repas élaboré, optez pour les produits art de la table nomade de la marque



Pour élaborer les recettes chez vous des produits mexicains : farine de maïs (sans ogm), piments secs, fleur d'hibiscus, sirop d'agave, sauces piquantes, épices & presse tortilla

