



EN BREF

Le « Top chef » des étudiants stéphanois

La 2^e édition du concours de cuisine étudiant Smerra/Crous s'est déroulée à Saint-Etienne. Cet événement a pour objectif de sensibiliser les jeunes à une alimentation saine et équilibrée, avec leurs budgets souvent serrés.

Mardi 28 mars se déroulait la finale au restaurant universitaire de la Métare, finale permettant de départager les quatre étudiants finalistes en les mettant au défi de cuisiner en 3 heures pour six personnes un plat à base de protéines végétales

et un dessert à la pomme. Kaoutar Choukri, étudiante en médecine à l'Université Jean-Monnet arrive première et reçoit le tablier d'or pour son plat de lasagnes d'aubergines, houmous, mozzarella et pesto de persil et sa tarte de parmesan et sa tarte tatin revisitée avec sa chantilly maison. Les gagnants se sont vus remettre leurs prix avec pour tous un tablier, un livre de cuisine, des chèques cadeaux et pour le 1^{er} et le 2^e prix des cours de cuisine professionnels.



©FACEBOOK CROUS LYON