

Coquilles Saint-Jacques avec salade verte mélangée et vinaigrette d'ananas balsamique.

*** Besoin de 4 à 6 bols qui peuvent aller au four.**

*** P.S. Achetez-les chez Dollarama.**

*** Assurez-vous d'avoir un grand sac à fermeture à glissière.**

*** S'il vous plaît, préparez vos ingrédients avant la classe de cuisine.**

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- ½ tasse de ciboulette, hachée
- 2 échalotes, hachées finement
- 1-2 têtes d'ail
- ½ tasse de vin blanc
- ¾ tasse de 18 % de crème
- 2 tasses de gruyère, râpé
- 1 tasse de champignons blancs ou cremini, tranchés (optionnel)
- ½ lb de crevettes, pelées et déveinées
- ½ lb de pétoncles petits à moyens

** Ou 1 lb de poulet, râpé ou haché, pour remplacer les fruits de mer (optionnel)*

Purée de pommes de terre :

- 2 lb de pommes de terre en cubes
- ¼ tasse de beurre
- ¼ tasse de lait
- Sel et poivre

Salade :

- Mélange de légumes verts (laitue)
- Peppéroncino frit
- Oignons rouges marinés
- 4 tranches de fromage halloumi (optionnel)
- 1 tasse d'ananas en tranches
- Huile d'olive

- Balsamique blanc (vinaigrette)

Pepperoncino frit :

- 4 pepperoncinos
- 1 tasse d'huile végétale
- 1/2 tasse de farine
- 1 cuillère à café de poudre à pâte
- Pincée de sel
- Une pincée d'ail en poudre

Oignons rouges marinés :

- 1 oignon rouge
- 1 à 2 tasses de vinaigre blanc
- Pincée de sucre
- Une pincée de flocons de piment rouge
- Sel et poivre