



DURÉE
2H30/3H00



TARIF
69€



ATELIER
PARTICIPATIF

RECETTES

- Coquille St Jacques au gratin et duxelles de champignons
- Corolle de St Jacques marinées aux agrumes, rémoulade de radis noir

TECHNIQUES PRINCIPALES ABORDEES

- Maitriser la cuisson des st jacques
- Préparez une duxelle
- Faire une sauce à gratin
- Mariner des noix de st jacques à cru
- Préparez une mayonnaise avec un oeuf entier
- Vinaigrette yusu

NIVEAU

- DEBUTANT



OFFRIR UNE CARTE CADEAU



VOIR LE PROGRAMME



RÉSERVER