

Bouchees de noix de saint jacques au chorizo et crème safranée

Un délicieux mariage entre la douceur de la Saint Jacques et le caractère bien épicé du chorizo.



Type de recette: Entrée
Nombre de parts: 2 parts
Temps de préparation: 20 minutes
Temps de cuisson: 15 minutes
Prêt en: 35 minutes
Difficulté: Facile
Ingrédients:

Pour 5 noix de Saint Jacques,

1 rondelle de chorizo fort ou doux selon votre goût
1 noix de beurre
3 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
10 cl de crème liquide
1 petit filet de jus de citron
1/2 cuillère à café de safran ou curcuma
Sel, poivre

Préparation:

Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles d'une épaisseur d'environ un petit cm.

Faites les revenir à sec sur chaque côté dans une poêle antiadhésive juste assez pour les rendre un peu doré et réservez dans un petit plat.

Faites dorer les noix de Saint-Jacques environ 2 minutes de chaque côté dans la même poêle avec un noix de beurre (s'il y a beaucoup d'excédent d'huile de la cuisson des chorizo, retirez en un peu mais normalement je n'en ai pas eu) puis les réserver avec le chorizo (vous pouvez les garder au chaud dans le four à basse température).

Déglacez la poêle avec le Xérès en grattant le fond avec une cuillère en bois et ajoutez le jus rendu par les Saint Jacques resté dans le plat, la crème puis un trait de citron et le safran.

Goûtez pour rectifier l'assainement car le chorizo contient tout ce qu'il faut du sel, poivre et des épices.

Piquez une rondelle de chorizo avec une noix de Saint Jacques sur le dessus.

Dressez dans des assiettes avec la crème et servez immédiatement !