

Noix de Saint-Jacques au chorizo, émulsion de roquette

Préparation et cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

18 noix de Saint-Jacques
18 rondelles fines de chorizo doux
100 g de roquette
1 c à s de crème liquide (j'en ai mis plus)
1 belle c à s de chapelure fine
10 cl de bouillon de légumes
20 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Poser les noix de Saint-Jacques dans un plat à four. Passer les rondelles de chorizo dans la chapelure et les poser sur les noix de Saint-Jacques. Cuire au four préchauffé à 210° pendant 10 mn.

Pendant ce temps faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la roquette, remuer et mettre le bouillon. Cuire 2 mn et mixer longuement et finement en ajoutant la crème fraîche. Assaisonner.

Répartir l'émulsion de roquette dans les assiettes et disposer 3 noix de Saint-Jacques. Servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>