



## NOIX DE SAINT JACQUES AUX 2 POIS ET CHIPS DE CHORIZO



### **Pour 6 personnes:**

- 3 noix de SJ par personne
- 18 tranches fines de chorizo moyennement épicé
- 250 g de petits pois écossés ou surgelés
- 2 poignées de pois gourmands (frais ou surgelés)
- 3 échalotes épluchées et émincées en rondelles
- 1 noix de beurre
- 1 càs de crème fraîche épaisse
- Sel et Poivre

Cuire les petits pois à l'anglaise pour qu'ils soient très tendres, les mixer longuement avec la crème fraîche, assaisonner et réserver en maintenant cette purée au chaud. Si la purée ne vous semble pas assez lisse, la passer au tamis.

Blanchir quelques minutes les pois gourmands et les réserver aussi pour qu'ils restent chauds. Si ces deux préparations sont faites à l'avance, les réchauffer rapidement pendant la cuisson des SJ.

Faire fondre les échalotes dans un peu de beurre moussé et prolonger leur cuisson jusqu'à ce qu'elles soient tendres et un peu confites. Assaisonner et réserver comme le reste.

Passer quelques minutes les tranches de chorizo au four chauffé à 150° en les mettant entre deux plaques ou entre deux épaisseurs de papier aluminium. Elles doivent sécher un peu mais pas trop.

Chauffer les assiettes.

Dans un poêle à peine beurrée et bien chaude, saisir les SJ environ 1 mn de chaque côté. Les assaisonner et le poser sur un papier absorbant le temps de dresser l'assiette.

### Dressage:

Inciser les coquilles SJ dans l'épaisseur sans les ouvrir complètement (la photo est, je pense, plus claire que n'importe quelle explication), glisser une "chips" de chorizo dans l'incision et poser les noix de SJ sur l'assiette. Décorer à votre idée de quelques pois gourmands et d'un trait de crème de petits pois, ajouter les échalotes au centre. Servir immédiatement.