

Brochettes de Saint-Jacques à la catalane



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de noix de Saint-Jacques

450 g de patate douce

1/2 chorizo doux

1 pincée de muscade

10 cl de crème liquide

1 grappe de tomates cerise

1 c à c de piment d'Espelette

Un peu de cerfeuil

Sel et poivre du moulin

Un peu de beurre

Éplucher les patates douces, les couper en cubes et les faire cuire à l'eau bouillante salée jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Égoutter et passer au moulin à légumes.

Ajouter la crème liquide, bien mélanger et assaisonner. La purée doit être lisse et souple.

Trancher le chorizo en fines rondelles. Couper les tomates cerise en 2. Sur des brochettes enfiler une demi tomate cerise, une noix de Saint-Jacques, 1 rondelle de chorizo et recommencer une autre fois dans le même ordre.

Parsemer les brochettes de piment d'Espelette et les faire griller dans une poêle grill ou sous le grill du four.

Dans chaque assiette mettre 2 brochettes de Saint-Jacques et accompagner de purée de patate douce. Décorer avec un peu de cerfeuil.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>