



Saint Jacques et sa crème de maïs, crumble de chorizo

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le crumble de chorizo

40 g de chorizo

35 g de beurre

60 g de farine

40 g de parmesan râpé

Pour la crème de maïs

- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- 75 g de beurre
- 450 g de maïs cuit
- 3 c. à soupe de crème fraîche

Pour le dressage

- 12 noix de st jacques
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre demi-sel
- Persil
- Poivre

Crumble de chorizo

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Coupez le chorizo grossièrement et versez les morceaux dans le bol du Companion muni du couteau hachoir Ultrablade. Lancez le robot vitesse 12 pendant 1 minute.
3. Otez le couteau hachoir Ultrablade et remplacez-le par le pétrisseur.
4. Ajoutez le beurre coupé en morceaux, la farine et le parmesan. Lancez le robot vitesse 8 pendant 2 minutes, le crumble va se former.
5. Versez la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis enfournez pour 15 minutes.
6. Réservez.

Crème de maïs

1. Épluchez et coupez en deux l'échalote ainsi que les gousses d'ail, puis versez les dans le bol du robot muni du couteau hachoir Ultrablade. Lancez le robot vitesse 11 pendant 10 secondes.
2. Otez le couteau hachoir Ultrablade et remplacez le par le mélangeur.
3. Versez le beurre coupé en morceaux dans le bol et lancez le programme slow cook P1 à 130°C pendant 2 minutes.
4. Ajoutez le maïs puis relancez le programme Slow Cook P1 pendant 5 minutes.
5. Ajoutez enfin la crème fraîche et relancez le programme Slow Cook P1 pendant à nouveau 5 minutes.
6. Otez le mélangeur et remplacez-le par le couteau hachoir Ultrablade.
7. Lancez le robot vitesse 12 pendant 1 minute 30. Réservez la crème au chaud dans le robot.

Dressage

1. Rincez les noix de St Jacques puis séchez les sur du papier absorbant.
2. Versez l'huile d'olive dans une poêle. Une fois la poêle bien chaude, saisissez les St Jacques pendant 1 minute de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
3. Ajoutez le beurre et arrosez les St Jacques.
4. Verser la crème de maïs dans les assiettes, disposez dessus deux St Jacques.
5. Parsemez le tout de crumble de chorizo et de persil haché. Poivrez légèrement.