



Fruits de mer

Noix de saint-jacques, chou-fleur cru et cuit, émulsion chorizo



40 min **20 min** **20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

496

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
noix, le chou fleur et
l'émulsion**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Découper le chorizo en lamelles puis en cubes. Réserver dans un ramequin.
- 2 Tailler le chou-fleur avec un couteau d'office et détailler quelques sommités pour le chou-fleur cru. Réserver dans un bol.
- 3 Tailler le reste grossièrement pour la purée et réserver dans un saladier.
- 4 Découper les sommités en lamelles à l'aide d'une mandoline. Réserver les plus jolies dans un saladier.

20 **Noix de Saint-Jacques**
1 **Chou(x)-fleur(s)**
20 g **Beurre**
1 **Citron(s)**
100 g **Chorizo**
1 litre(s) **Lait entier**
1 **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**
1 **Beurre**

Étape 2

Réalisation de l'émulsion et de la purée

- 1 Dans une casserole, faire chauffer le beurre. Lorsqu'il mousse, ajouter le chou-fleur. Faire revenir quelques instants puis baisser sur feu doux, couvrir et laisser cuire 3 à 4 minutes.
- 2 Verser la moitié du lait dans la casserole. Laisser cuire une quinzaine de minutes.

Dans une autre casserole, faire revenir le chorizo sans

- 3 matière grasse sur feu vif.
- 4 Lorsque les dés de chorizo sont caramélisés, verser le reste de lait et mélanger. Porter à ébullition puis retirer du feu. Filmer la casserole et laisser infuser pendant 15 minutes.
- 5 Après ce temps, mixer le chorizo à l'aide du mixeur plongeant. Filtrer la préparation à l'aide d'un chinois placé au dessus d'une casserole. Maintenir l'émulsion au chaud.
- 6 Vérifier la cuisson du chou-fleur, il doit être très fondant. A l'aide d'une écumoire, égoutter le chou-fleur et le verser dans le bol du blender. Mixer.
- 7 Assaisonner la purée avec du beurre, du sel et un peu de citron. Mixer un instant et débarrasser dans saladier à l'aide d'une maryse.

Étape 3

Cuisson des Saint-Jacques

- 1 Faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Saler les Saint-Jacques et les déposer dans l'huile chaude. Les saisir quelques instants d'un côté puis les retourner avec une pince pour dorer l'autre côté. Baisser le feu.
- 3 Retirer les Saint-Jacques du feu après une minute trente.

Étape 4

Dressage

- 1 Disposer harmonieusement la purée sur l'assiette de dressage et disposer les Saint-Jacques dessus.
- 2 Assaisonner les sommités de chou avec de l'huile d'olive, du citron et du sel. Disposer les sommités sur l'assiette.
- 3 Émulsionner une dernière fois la préparation au chorizo et en verser sur l'assiette. Le plat est prêt.