

Noix de Saint-Jacques sur Chorizo et Crème Safranée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	16
- CHORIZO	16 rondelles
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	3 c à soupe
- CITRON(S)	1 filet de jus
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- SAFRAN	1 capsule
- AIL EN POWDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Otez la peau du chorizo et coupez 16 rondelles de 0.5 cm d'épaisseur.
- Faites-les revenir à sec dans un poêle chaude pendant 2 minutes. Réservez au chaud.
- Débarrassez-vous du surplus de graisse de la poêle, puis déglacez au vinaigre de vin. Ajoutez la crème et le safran. Salez et poivrez. Ajoutez le filet de citron et laissez épaissir. Réservez.
- Dans une autre poêle, faites cuire les noix de Saint-Jacques 1 minute sur chaque face. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez.
- Nappez le fond de l'assiette avec un peu de sauce. Déposez ensuite les rondelles de chorizo puis surmontez avec les noix de Saint-Jacques.
- Servez sans attendre.

