

# St Jacques croustillante sur lit de poireaux au chorizo



## Ingrédients pour 10 amuse-bouches :

- 10 noix de Saint Jacques sans corail
- 100g de chorizo
- 2 blancs de poireaux
- 100g de bouillon de volaille
- 20g de chapelure
- 20g de farine de noix
- 10g de beurre
- sel et poivre

## Préparation :

Couper le chorizo en petit dés de 2 mm de côté. Émincer les blancs de poireaux. Dans une poêle, faire suer le chorizo et ajouter les poireaux. Laisser cuire 2 mn puis mouiller avec le bouillon de volaille. Cuire jusqu'à l'évaporation totale du liquide. Saler et poivrer, réserver.

Au moment du service, mélanger la chapelure et la farine de noix. Chauffer le beurre dans une poêle. Rouler les noix de Saint Jacques dans le mélange chapelure/farine de noix, puis dorer chaque face dans le beurre chaud.

## Finition et présentation :

Dans une coupelle, déposer une cuillère à soupe de poireaux au chorizo réchauffés puis une noix de Saint Jacques croustillante. Servir aussitôt.