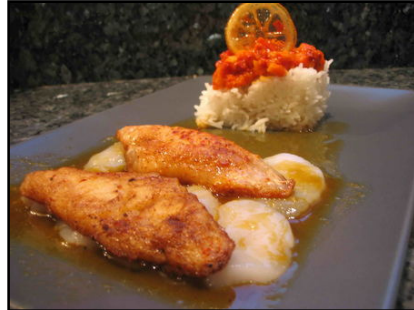


Carpaccio de St Jacques, rougets poêlés, marmelade de chorizo



adapté du Thuriès Juin 07 : St Jacques, rouget "crus cuits", marmelade de chorizo

Pour 4 personnes

4 coquilles St Jacques (j'en ai mis 8, surgelées)
2 rougets barbets (j'ai mis 8 filets de rougets surgelés)
1 orange non traitée
QS huile d'olive, sel, poivre, vinaigre de Xérès, beurre
4 tomates en dés
100g brunoise de chorizo
1 ccafé concentré de tomate
1 jus d'orange
4 rondelles de citron confites

Blanchir l'orange 3 fois (départ à l'eau froide, quand ça bout on jette l'eau et on recommence).
La tailler en brunoise avec la peau puis la suer à l'huile d'olive, laisser compoter 5 à 10 minutes.

Pendant ce temps, peler les tomates, ôter les graines et couper la chair en petits dés. Les ajouter et poursuivre la cuisson encore environ 12 minutes. Ajouter enfin la brunoise de chorizo et le concentré de tomates, poursuivre encore 5 minutes environ, assaisonner.

Pendant ce temps, trancher chaque noix de St Jacques en 4 rondelles fines, les déposer sur les assiettes, et réserver au froid.

Réduire le jus d'orange jusqu'à ce qu'il n'en reste plus qu'un fond de casserole sirupeux.

Déglacer avec un trait de vinaigre de Xérès, assaisonner.

Pendant ce temps chauffer une poêle avec un peu de beurre et d'huile d'olive, assaisonner les filets de rougets avec sel et piment d'Espelette et les poêler à feu très vif environ 1 à 2 minutes sur chaque face. La cuisson est super rapide, ne pas sur-cuire le poisson il deviendrait sec.

Verser la sauce à l'orange bouillante sur les lamelles de St Jacques crues. Déposer les filets de rougets par-dessus. Placer une quenelle de marmelade de chorizo. Décorer d'une rondelle de citron confit.