

Noix de St Jacques snackées, velouté de mâche et wasabi,

sur un air de chorizo



Dans mon Panier pour 4 personnes :

- 12 noix de St Jacques (ici, de la baie de St Brieuc)
- 1 noisette de beurre

Pour le velouté :

- 150 g de mâche
- 250 ml de lait de soja
- 250 ml de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de Wasabi

Pour l'écume de chorizo

- 250 ml de lait de soja
- 10 rondelles de chorizo

En cuisine :

Préparer l'écume de chorizo, en laissant infuser 2 heures, les rondelles de chorizo, dans 250 ml de lait de soja bouilli. Filtrer et réserver

Pour le velouté de mâche : Faire chauffer le Mascarpone, le lait de soja et le Wasabi, sans faire bouillir. Incorporer ensuite la mâche, à feu éteint ou à feu très doux. Mixer (au mixer plongeant) et réserver.

Snacker ou poêler rapidement les noix de St Jacques, avec une noisette de beurre. Réserver.

Pour le dressage :

Placer le velouté mâche/wasabi au centre de l'assiette, puis disposer autour 4 noix de St Jacques.

Passer au mixer plongeant le lait de soja infusé au chorizo, de façon à créer une écume. Déposer délicatement une cuillerée de cette écume sur chaque noix.

Bonne dégustation...

Ça sent beau dans la cuisine

[http://casentbeau.canalblog.com/
casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](http://casentbeau.canalblog.com/casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)