



Entrées chaudes aux produits de la mer

Saint-jacques gratinées au chorizo et basilic



25 min **20 min** **5 min** **0** **530**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les Saint Jacques

12 unité(s) entière(s)
Coquille(s) Saint-Jacques
100 g **Chapelure**
100 g **Parmesan**
100 g **Beurre**
50 g **Chorizo**
0.5 botte(s) **Basilic**

Ingrédients pour le dressage

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf
10 g **Encre de seiche**
1 **Gros sel**

Étape 1

Préparation du beurre au chorizo

- 1 Mettre le beurre pommade dans un saladier.
- 2 Ajouter le parmesan râpé.
- 3 Verser la chapelure de pain dans le saladier.
- 4 Mélanger les ingrédients à l'aide d'une maryse.
- 5 Continuer à pétrir avec les mains.
- 6 Tailler le chorizo en fines tranches à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Tailler les tranches de chorizo en bâtonnets puis en très petits cubes.
- 8 Ajouter les dés de chorizo dans le saladier de pâte.
- 9 Effeuilier le basilic. Réserver les sommités pour le dressage.
- 10 Empiler les feuilles de basilic, les rouler puis émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 11 Tourner les feuilles émincées dans l'autre sens et continuer à émincer.
- 12 Ajouter le basilic dans le saladier. Malaxer les ingrédients avec les mains pour bien amalgamer le tout.

Étape 2

Cuisson des Saint-Jacques

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th.7/8).
- 2 Prendre la coquille Saint-Jacques avec un torchon. L'ouvrir en grattant le nerf à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Tenir la noix avec le pouce. Tirer sur la barde avec le couteau pour ne conserver que la noix sur la coquille.
- 4 Répéter l'opération avec toutes les coquilles.
- 5 Rincer les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide.
- 6 Rouler la farce pour lui donner une forme de boudin.
- 7 Tailler des tranches de 1 cm et les disposer sur la noix de Saint-Jacques.
- 8 Disposer les coquilles sur une plaque de four puis les enfourner pendant environ 4 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Dans un saladier, fouetter le blanc d'oeuf à l'aide d'un fouet.
- 2 Ajouter l'encre de seiche et mélanger au fouet.
- 3 Ajouter le gros sel, mélanger afin de le teinter de noir.
- 4 Disposer trois grandes cuillères de sel noir sur une assiette blanche.
- 5 Vérifier la cuisson des Saint-Jacques.
- 6 Sortir les Saint-Jacques du four et disposer les coquilles sur le support de sel.
- 7 Décorer de sommités de basilic.