Recette Saint-Jacques, crème de butternut et chorizo



Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 butternut
- 1 filet d'huile d'olive
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 noix de beurre
- 16 noix de Saint-Jacques
- ½ chorizo
- Du persil

Cuisson : 30 minutes à 180°C pour le butternut plus quelques minutes à la poêle pour les Saint-Jacques

Couper le butternut en deux, ajouter un filet d'huile d'olive et enfourner.
Mixer la chaire du butternut avec la crème fraîche.
Dans une poêle mettre le beurre et cuire les noix de Saint-Jacques environ 1 à 2 minutes de chaque côté.
Couper le chorizo en petits cubes et le faire revenir à la poêle.
Mettre au fond de l'assiette la crème de butternut, les noix de Saint-Jacques, parsemer les petits cubes de chorizo et ajouter le persil.