

Fagotins de Coraya



Encore une délicieuse recette à base de surimi: les Fagotins de Coraya. Je les ai accompagnés d'une [polenta crémeuse que j'avais déjà réalisée précédemment](#). Conclusion: la polenta et les fagotins se mariaient parfaitement bien. A vous d'essayer maintenant!

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Pour la sauce: 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne en grains; 8 c. à s. de sauce soja

Pour les fagotins de surimi Coraya: 4 tranches de lard; 4 brins de ciboulette; 8 bâtonnets de surimi Coraya



Commencez par préparer la polenta crémeuse – si vous avez choisi cet accompagnement.

Dans un bol, mélangez la sauce soja avec la moutarde en grains. Réserver.

Assemblez les bâtonnets de Coraya deux par deux. Entourez-les de lard puis ficelez-les avec les brins de ciboulette. Faites chauffer une poêle (sans matière grasse). Poêlez les fagotins à feu vif pendant 5 à 10 minutes, tout en les retournant régulièrement.



Disposez la polenta sur des assiettes. Ajoutez les fagotins de Coraya et la sauce moutarde-soja. Servez.

Brochettes de Saint-Jacques au chorizo



Une fois n'est pas coutume, les brochettes de Saint-Jacques au chorizo sont parvenues jusqu'à moi [via Pinterest](#). Il s'agit d'une recette de Cyril Lignac mentionnée dans le dossier d'Elle à Table , « [5 défis gourmands pour Cyril Lignac](#)« . J'ai utilisé les quantités pour deux personnes car le poisson et les fruits de mer sont des produits de luxe en Allemagne (mes 12 noix de St Jacques m'ont coûté 14€ les 230g).

Elle à Table ne donnait pas les proportions des ingrédients alors j'ai fait quelques recherches avant de les trouver [ici](#). La préparation de l'accompagnement – la purée de carottes au curcuma – m'a demandée plus de 40 minutes, c'est pourquoi je propose quelques alternatives en fin d'article et donne simplement la recette de la purée à titre

optionnel.

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 10 min

24 noix de St Jacques; 160g de chorizo en tranches de 3-3mm d'épaisseur; huile d'olive; sel et poivre; gros sel; persil



Rincez les noix de St Jacques sous un filet d'eau.

Sur un pic de brochette, disposez une tranche de chorizo puis une noix de St Jacques. Recommencez l'opération avec les 5 noix suivantes en terminant par une ou deux tranche(s) de chorizo. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive puis une noisette de beurre. Ajoutez les brochettes, une fois les noix assaisonnées de sel fin. Comptez environ 2 minutes de chaque côté pour bien cuire les noix de St Jacques.

Servir avec la purée de carottes ou tout autre accompagnement qui vous semblera plus rapide à préparer (purée toute prête, Ebly, etc.).



Pour la purée de carottes: Lavez puis épluchez 4 carottes, taillez-les en rondelles puis mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide salée – pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, faites fondre au micro-ondes 70g de beurre mélangé avec une cuillère à café de curcuma. Une fois les carottes cuites, mixez-les et mélangez avec le beurre au curcuma.

LES chips de surimi

Ces chips de surimi sont vite devenues un de mes classiques. Voilà tout juste un mois que je les ai découvertes et je les ai déjà réalisées quatre fois. Au départ, j'ai réalisé cette recette pour accompagner une [soupe de carotte, patate douce et coriandre](#) puis pour une [fête « pullovers de Noël »](#).

Pour tout vous dire, je ne me souviens plus vraiment où j'ai trouvé la recette à l'origine. Pour la réaliser, j'ai suivi les instructions vues [ici](#).

Pour 24 chips

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



12 grands bâtonnets de surimi ; paprika ; cumin



Préchauffez votre four à 180°C.

Prenez votre plaque à four et recouvrez celle-ci à l'aide de papier sulfurisé.

Déroulez ensuite environ 12 bâtonnets de surimi afin d'avoir des feuilles de surimi. Coupez-les en deux pour obtenir 24 chips rectangulaires.

Assaisonnez la moitié avec du cumin et l'autre moitié avec du paprika. Mettez ces feuilles de surimi côte à côte sur la plaque à four. Cuisez 15 minutes à chaleur tournante.

Attention, ces chips cuisent assez rapidement. Sortez les quand elles ont une couleur dorée.