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.