



## Brochette de Saint Jacques et Chorizo sur son lit de Butternot

Recette Bruno Passion cuisine du 13/11/2014

### Ingrédients pour 4 personnes :

- > 1 courge butternot d'environ 1 kg
- > 1 gros oignon
- > 1 bouillon cube (poulet ou bœuf)
- > 1 verre de vin blanc
- > 12 coquilles saint jacques
- > 4 grandes tranches fines de chorizo
- > 1 botte de persil plat
- > 50 gr de beurre
- > 25cl de crème fleurette

### Préparation :

→ A l'avance, couper les tranches de chorizo en deux puis les mettre entre deux plaques de fours et glisser au four à 110°C. Laisser dessécher totalement (le temps dépendra de l'épaisseur des tranches, en général il faut environ 1h). Réserver.

→ Mettre les 50gr de beurre dans une casserole sur feu vif. Laisser le beurre « bouillir ». Il va passer par plusieurs étapes jusqu'à ce qu'il prenne une jolie couleur brune et une odeur de noisette. Retirer alors du feu et mettre dans un ramequin et laisser reposer. Filtrer ensuite ce beurre pour enlever les particules résiduelles, conserver au chaud.

→ Eplucher le persil pour récupérer les feuilles. Faire bouillir une casserole d'eau. A côté, préparer un récipient avec de l'eau fraîche et des glaçons. Lorsque l'eau arrive à ébullition, ajouter une CàS de gros sel et plonger les feuilles de persil. Les retirer au bout d'une minute et les plonger immédiatement dans l'eau glacée. Récupérer les feuilles refroidies et les mettre dans un blender avec une CàS du jus de cuisson. Filtrer le jus ainsi obtenu. Réserver (au chaud mais sans excès de température sous peine de dénaturer la couleur).

→ Eplucher l'oignon et le tailler en petits dès. Faire chauffer une casserole, mettre un peu d'huile d'olive et de beurre, saler, poivrer et faire colorer doucement. Pendant ce temps faire bouillir 25cl d'eau et mettre le cube à dissoudre, réserver. Eplucher la courge, la vider et couper la chair en petits cubes. Ajouter aux oignons et faire cuire ainsi 10 mn en remuant régulièrement. Ajouter enfin le bouillon, rectifier l'assaisonnement à votre goût et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la pointe d'un couteau traverse sans difficulté la courge (le temps dépendra de la taille des cubes). Ajouter la crème fleurette et passer au blender pour obtenir un velouté parfaitement lisse. Réserver au chaud.

→ Mettre les assiettes à tiédir.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)

Facebook : <https://www.facebook.com/bruno.terchef>

Tél : 06 26 72 60 01



# Bruno Passion Cuisine

Cuisinier & Coach Culinaire



→ Faire chauffer une poêle antiadhésive. Faire cuire les coquilles sur les deux faces. Au dernier moment mettre une noix de beurre pour finir de bien les colorer, assaisonner de bon goût.

→ Dans une assiette creuse, verser un fond de velouté. Disposer les 3 noix de saint jacques en intercalant les tranches de chorizo. Avec le jus vert et le beurre noisette, réaliser de petits points en alternant l'un et l'autre.

## Astuces :

Pour le beurre noisette on dit qu'il est prêt lorsqu'il ne « chante plus ». En effet en début d'ébullition le beurre va crépiter (c'est l'eau contenue dans le beurre) puis lorsque toute l'eau sera évaporée, il n'y aura plus de bruit. Attention de bien surveiller car cela va très vite entre le moment où le beurre est noisette et celui où il noircit.

Saler l'eau pour le jus vert et plonger les feuilles dans l'eau très froide ensuite permet de conserver la chlorophylle et la belle couleur. On peut utiliser cette méthode pour tous les légumes verts dont on veut conserver la couleur.

Les étapes 1 à 4 peuvent être réalisées à l'avance, ce qui permet au moment du repas d'être en cuisine un minimum de temps.



Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)

Facebook : <https://www.facebook.com/bruno.terchef>

Tél : 06 26 72 60 01