



Chaud-froid de terre & mer sur son lit de courge

Temps de préparation : 1h environ
Temps de repos : 24 heures
Temps de cuisson : 1h environ

Difficulté : ★★★★★
Budget : ★★★★★

Ingrédients pour 12 personnes :

Pour le crème glacée chorizo

- 350 cl de lait
- 150 cl de crème fleurette
- 100 gr de chorizo
- 4 jaunes d'œufs
- 1 CàC de stabilisateur glace (facultatif)

Pour le crumble

- 50 gr de chorizo
- 35 gr de beurre pommade
- 20 gr de parmesan
- 50 gr farine
- 30 gr de chapelure

Pour la courge

- 1 potimarron
- 1/2 bouillon cube (bœuf ou volaille)

Autres fournitures

- 12 petites noix de saint jacques

Matériels particuliers :

- siphon
- sorbetière ou turbine à glace
- mixeur plongeant
- chinois
- 12 verrines (type bodéga)
- cuillère parisienne

Préparation de la crème glacée chorizo :

La veille, dans une casserole faire chauffer le lait et la crème, ajouter le chorizo taillé en petits cubes et passer le tout au mixeur plongeant pour hacher grossièrement le chorizo. Laisser infuser environ 30mn à feu très doux, en fin de cuisson rajouter éventuellement le stabilisateur. Filtrer la préparation à l'aide d'un chinois.

Fouetter les jaunes et verser la préparation précédente sur les œufs battus pour les diluer puis remettre le tout dans la casserole. Faire chauffer sur feu moyen jusqu'à épaississement de la préparation sans jamais cesser de remuer (comme pour une crème anglaise). La température de cuisson est de 84°C. Attention de ne pas chauffer trop fort sinon la crème va tourner. Débarrasser dans un cul de poule, filmer et mettre en frais jusqu'au lendemain. Le lendemain, turbiner et mettre au congélateur jusqu'à utilisation. Avant de servir, à l'aide d'une cuillère parisienne, réaliser de belles sphères de glace. Vous pourrez conserver la glace plusieurs mois au congélateur et l'utiliser plusieurs fois.

Préparation du crumble

Détailler le chorizo en réalisant de petits cubes de 2mn par 2mn. Pétrir le beurre avec la farine, la chapelure, le parmesan et le chorizo afin d'obtenir une texture grossière (comme pour un crumble sucré). Dans un four préalablement chauffé à 120°, cuire le crumble sur une plaque à pâtisserie jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Sortir du four, laisser refroidir et concasser grossièrement.



Préparation de la courge

Cuire le potimarron à la cocotte (dans le panier vapeur). Lorsqu'il est cuit, sortir le potimarron et le mettre dans un bol montant. Diluer le bouillon dans l'eau de cuisson. Ajouter une louche de jus au potimarron et le passer au mixeur plongeant. Il faut obtenir une texture lisse mais plus épaisse qu'une soupe. Réserver au chaud.

Préparation des coquilles saint jacques

Dans une poêle avec une noix de beurre, snacker les noix de saint jacques sur les deux faces jusqu'à l'obtention d'une belle coloration et la cuisson à cœur, assaisonner et réserver au chaud.

Montage :

Verser un peu de velouté dans le fond de la verrine, ajouter une noix de saint jacques, une petite boule de glace et saupoudrer d'un peu de crumble. Déguster aussitôt.

Astuces :

Vous pouvez utiliser pour cette recette des « verrines comestibles » que vous trouverez facilement sur Internet ou dans certains magasins dédiés à la cuisine.

Si vous possédez un moule en silicone de petites sphères, vous pouvez faire prendre votre glace à l'intérieur de ces moules pour obtenir de belles sphères.

Enfin, cette verrine apéritive, peut très facilement se transformer en une très belle entrée.

