

Noix de pétoncle chorizo en deux versions pour un apéro festif

 cuisinedegut.net/2020/12/09/noix-de-petoncle-chorizo-en-deux-versions-pour-un-apero-festif

INGRÉDIENTS

15 feuillés et 4 cuillères de noix de pétoncles

150 gr de noix de pétoncles
100 gr de chiffonnade de chorizo doux
ou fort selon les goûts
1/2 oignon
3 gousses d'ail
10 cl de vin blanc sec
30 cl de crème liquide
1 pâte feuilletée maison de préférence
Paprika fumé
1 jaune d'oeuf + un filet de lait pour la
dorure des feuilletés
quelques plumets d'aneth pour la déco (facultatif)
Fleur de sel, poivre au moulin



PRÉPARATION

1. Commencer par préparer la sauce : Couper la chiffonnade de chorizo en morceaux (garder 3/4 tranches entières pour les faire croustiller ensuite)
2. Mettre à suer ces morceaux de chorizo dans une casserole.
3. Au bout de **2 minutes** ajouter le vin blanc
4. Ajouter l'ail et l'oignon ciselés finement. Poursuivre la cuisson à feu assez vif pendant **10 minutes** en remuant constamment.
5. Ajouter la crème.
6. Saler très très peu (voir faire l'impasse) et poivrer généreusement.
7. Cuire à feu doux pendant une **quinzaine de minutes**
8. Mixer le contenu de la casserole au blender très très finement puis réserver en couvrant la casserole.
9. Couper les tranches de chorizo mises de côté en morceaux et les cuire dans une poêle jusqu'à ce que les morceaux soit croustillants. (remuer souvent) puis les mettre de côté.
10. Dans la même poêle mais **sans la laver** ajouter quelques goûtes d'huile puis les noix de pétoncle.
11. Les faire cuire en remuant constamment la poêle.
12. Ajouter la moitié du chorizo mis de côté.

13. Lorsque les noix de pétoncles sont un peu dorées les retirer et les garder dans une assiette couvertes.
14. Réserver le chorizo avec l'autre moitié mise de côté
15. Etaler la pâte feuilletée et couper des bandes de pâte d'une **douzaine de cm**
16. Choisir les plus belles noix de pétoncle et les enrouler chaque noix de pétoncle dans une bande. (**garder 12 noix** de pétoncles pour les cuillères)
17. Placer les feuilletés dans un plat allant au four et préchauffer celui ci **à 200°C**
18. Lorsque les roulés sont terminés, les badigeonner de jaune d'oeuf mélangé à du lait.
19. Saupoudrer les feuilletés d'un peu de paprika fumé
20. Enfourner lorsque le four est chaud et cuire **15 minutes** environ
21. Pendant ce temps là, réchauffer la sauce avec un filet d'eau si elle est trop épaisse.
22. Lorsque la sauce est chaude, mettre la douzaine de noix de pétoncle restantes dans la casserole et les mélanger
23. Placer 4 cuillères à apéro ou un autre contenant dans une assiette et ajouter 3 noix de pétoncle par cuillère verser un peu de sauce
24. Ajouter sur le dessus un petit morceau de chorizo
25. Disposer les feuilletés chauds harmonieusement dans la même assiette
26. Décorer éventuellement avec une herbe et servir avec le reste des morceaux de chorizo à part.
27. Garder la sauce pour faire un plat de poisson avec !

CONSEILS ET ASTUCES

- 1- Le chorizo doit être souvent remué durant sa cuisson sinon il risque de brûler
- 3- Surveillez la cuisson des feuilletés le temps n'est qu'indicatif car il dépend des fours.
- 4- Ne pas oublier de couvrir la sauce mise en attente de même que les noix de pétoncle.