

Iucullus succullus



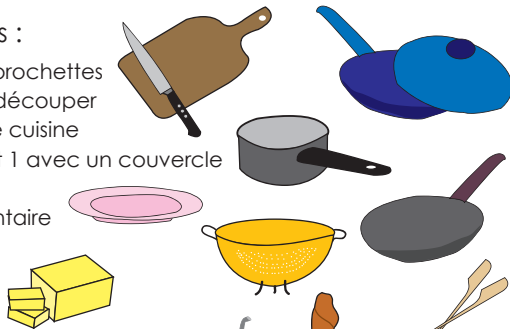
BROCHETTES DE SAINT-JACQUES AU JAMBON

Préparation : 25 minutes
Cuisson : 20 minutes
(Pour 4 personnes)



Les ustensiles :

- 4 bâtons de brochettes
- 1 planche à découper
- 1 couteau de cuisine
- 2 poêles dont 1 avec un couvercle
- 1 casserole
- du film alimentaire
- 1 passoire
- 1 mixer
- 4 assiettes



Les ingrédients :

- 12 noix de Saint-Jacques
- 3 tranches de jambon Serrano
- 2 courgettes
- 1/2 litre de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive
- une noix de beurre
- 1 branche de thym
- 1 branche de laurier
- sel et poivre



Épluche la gousse d'ail.

Fais chauffer la crème liquide dans ta casserole avec la gousse d'ail, le thym, le laurier et sale et poivre à ton goût.

Porte à ébullition 5 minutes. Retire du feu ta casserole et couvre la d'un film alimentaire afin que la crème infuse.

Détaille les courgettes en julienne, c'est-à-dire en fines lamelles. Dans ta poêle, fais du fondre beurre et ajoutes-y les lamelles de courgettes. Laisse-les fondre tout doucement.

Pendant ce temps, prends une brochette en bois, pique 3 noix de Saint-Jacques puis entoure ta brochette de noix avec une tranche de jambon de Serrano. Refais la même chose pour les autres brochettes.

Fais-les ensuite dorer dans ta deuxième poêle avec de l'huile d'olive chaude : sois

prudent, manipule-les avec précaution. Quand la cuisson est terminée, éteins tes plaques et laisse tes brochettes dans la poêle sous un couvercle.

Cale ta passoire au-dessus de ton mixer et verse la crème dedans. Émulsionne-la dans ton mixer.

Sers le tout ensemble.