

# Noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et sa crème au chorizo.

*L'espèce reine est la Saint-Jacques Pecten maximus, que l'on trouve en Atlantique, dans la Manche et la mer du Nord.*

*Dans le langage courant, la coquille Saint-Jacques est appelée noix une fois décoquillée. En réalité, ce mollusque est constitué de deux parties principales : le muscle et le corail. Le muscle est la partie noble de la Saint-Jacques que nous consommons, c'est la noix. C'est le muscle qui permet l'ouverture et la fermeture des coquilles. Le corail correspond à la glande génitale de la Saint-Jacques.*

## Ingrédients :

### Pour deux personnes

- 8 noix de St Jacques
- 1 blanc de poireaux
- 50g de chorizo
- 10 cl de crème fraîche + 1 cuillère à soupe
- Huile d'olive
- Beurre clarifié



## Préparation :

- Coupez le chorizo en dés, et faites le revenir à la poêle pour le dégraisser. Mixez ensuite le avec les 10 cl de crème fraîche, réservez.
- Émincez le poireau, et faites le revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes, ajoutez la cuillère à soupe de crème fraîche, réservez au chaud.
- Poêlez les noix de Saint Jacques dans du beurre clarifié 1 minute sur chaque face puis réservez.
- Réchauffez la crème au chorizo, et versez la dans vos assiettes chaudes, déposez la fondue de poireaux sur la crème, puis les noix de St Jacques.