

## Txorizo Scallop tapas



### Ingrédients pour 4 personnes:

- 16 Pétoncles (les faire ouvrir par votre poissonnier).
- 16 tranches de Chorizo doux sec.
- 1 Yaourt nature
- 0.5 cuillère à café de Wasabi.
- 1 cuillère à café de zeste de Citron vert BIO.
- 1 cuillère à café de jus de Citron vert BIO.
- 2 cuillères à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 3 brins de Ciboulette pour la décoration.
- 1 pincée de Sel de Guérande.
- 1 pincée de Poivre du moulin.

### Préparation:

- Rincer et déposer les pétoncles sur du papier absorbant.
- Mélanger le yaourt avec le wasabi et le jus de citron et réserver au frais.
- Finir d'éponger les pétoncles, retirer le muscle latéral, ajouter 2 à 3 cristaux de sel de Guérande et donner un tour de moulin à poivre.
- Dans une poêle chaude, saisir les tranches de chorizo sur les 2 faces, retirer et réserver dans le plat de service.
- Dans la même poêle, chauffer l'huile à feu vif et saisir chaque pétoncle, 1 à 1 minute et ½ sur les 2 faces et réserver.
- A l'aide d'une poche à douille, déposer une pointe de sauce yaourt au centre de chaque tranche de chorizo, placer dessus les pétoncles et parsemer de zeste de citron.
- Décorer de ciboulette.