

Mini brochettes de Vieires amb Kumquats i Xoriço



Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 noix de Saint-Jacques.
- 8 rondelles fines et larges de Chorizo.
- 8 Kumquats.
- 15 gr de Beurre.
- 2 cuil. à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).
- 1 branche de Romarin.
- le jus de 1 Orange.
- 1 cuil. à soupe de sauce Soja.
- 1 cuil. à soupe de Sésame.
- Poivre.

Préparation:

- Laver les kumquats et les couper en deux.
- Rincer les noix de saint - jacques, éliminer le petit muscle sur le côté des noix à l'aide d'un couteau pointu.
- Les éponger avec du papier absorbant.
- Dans un bol, mélanger la moitié du jus d'orange, la sauce soja, le sésame et du poivre.
- Réserver.
- Sur de petites piques, alterner les tranches de chorizo repliées, les noix de saint - jacques et les demi kumquats.
- Dans une poêle, faire rapidement dorer les brochettes à feu vif avec le beurre et l'huile.
- Ajouter le reste de jus d'orange et la branche de romarin, laisser cuire les brochettes 5 min en les retournant souvent.
- Servir aussitôt avec la sauce en coupelle.

Conseils:

- Inutile de saler les brochettes car le chorizo l'est suffisamment.
- Servir avec un vin rosé léger.