

Brochettes de Minis saveur chorizo et noix de Saint-Jacques, polenta crémeuse à la carotte



Ingrédients :

- ✓ 1 barquette de minis saveur chorizo Madrange
- ✓ 16 Noix de Saint Jacques
- ✓ 100 g de polenta
- ✓ 2 carottes
- ✓ 300 ml de lait
- ✓ 200 ml de crème liquide
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ sel



Préparation

Étape 1 : Épluchez et coupez 2 carottes en dés, puis faites-les mijoter dans de l'eau bouillante salée jusqu'à tendreté.

Étape 2 : Préparez 100 g de polenta avec 300 ml de lait, 200 ml de crème, de l'ail écrasé et une pincée de sel. Laissez cuire le temps indiqué sur le paquet. Ajoutez les dés de carottes cuits, mélangez avec soin et maintenez au chaud.

Étape 3 : faites légèrement cuire les mini-saucisses, afin de faciliter la découpe en tronçons. Montez les brochettes en alternant les tronçons de mini-saucisses et les Saint-Jacques. Mettez au grill ou à la plancha pendant 3 minutes de chaque côté.

Étape 4 : Servez les brochettes chaudes, accompagnées de la crème de polenta aux carottes. Saupoudrez délicatement de persil frais ciselé pour une expérience gourmande parfaite.



Bonne dégustation !

L'astuce en plus !

Pour plus de gourmandise, ajoutez du parmesan à la polenta en fin de cuisson, hors du feu !