Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saint-Jacques beurre noisette & Baie de Samosir

Saint-Jacques beurre noisette et Baie de Samosir forment un duo simple et raffiné : les noix nacrées, rapidement snackées, contrastent avec le beurre noisette chaud qui nappe la chair fondante. La Baie de Samosir, concassée en finition, apporte une pointe citronnée-boisée et un caractère presque poivré qui relève sans masquer la mer. Cette entrée automnale, idéale pour un dîner à la maison ou une occasion conviviale, se prépare en peu de temps et offre une belle palette de textures — croûte dorée, intérieur fondant et sauce brillante. En suivant quelques gestes précis, tu obtiendras des Saint-Jacques parfaitement saisies et une finition aromatique qui fera toute la différence.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**10 min**	**facile**

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques, corail enlevé si présent (≈3 par personne)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre (pour le beurre noisette)
- 1 petite échalote, finement ciselée (facultatif)
- 1 citron (zeste + 1 cuillère à café de jus)
- 4 baies de Samosir (Baie des Bataks), entières
- Fleur de sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé ou de ciboulette pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Baie des Bataks ou Baie de Samosir

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sortir les Saint-Jacques 10–15 minutes avant cuisson pour qu’elles ne soient pas glacées. Sécher soigneusement chaque noix avec du papier absorbant; l’humidité empêche la saisie parfaite.

Concasser grossièrement les baies de Samosir au mortier ou avec le plat d’un couteau. Réserve-les dans un petit bol. (Astuce: tu peux les tiédir 5 secondes dans une poêle sèche avant de les concasser pour réveiller les arômes.)

Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu vif. Assaisonner les Saint-Jacques côté chair d'une pincée de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

Saisir les Saint-Jacques 1½ à 2 minutes sans les bouger jusqu'à obtenir une belle croûte dorée, puis les retourner et cuire 30–60 secondes selon l'épaisseur. Retirer et garder au chaud sur une assiette couverte d'un papier aluminium lâche.

Dans la même poêle, baisser le feu à moyen et ajouter le beurre. Laisser fondre puis mousser: cuire jusqu'à ce que le beurre prenne une couleur noisette et dégage un parfum de fruits secs (surveiller, cela va vite).

Si tu utilises l'échalote, la faire suer très rapidement dans le beurre noisette hors du feu ou à feu très doux (15–20 secondes) pour qu'elle reste discrète. Ajouter le zeste de citron et 1 cuillère à café de jus pour apporter de la fraîcheur.

Retirer la poêle du feu et incorporer la Baie de Samosir concassée dans le beurre noisette. Mélanger puis napper délicatement les Saint-Jacques à la cuillère. Goûter et rectifier avec une pincée de fleur de sel si besoin.

Servir immédiatement, parsemer de persil ciselé ou ciboulette et d’un fin zeste de citron supplémentaire. Propose des tranches fines de pain grillé ou une purée douce en accompagnement.

Le conseil des Épices Curieuses

Ne surcharge pas la poêle pour assurer une saisie parfaite. Surveille le beurre noisette: il doit sentir la noisette, pas brûler. Tiédir légèrement les baies avant de les concasser réveille leur parfum.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit