LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saint-Jacques poêlées, beurre citronné au Gravlax du Fjord

Saint-Jacques au Gravlax : noix de Saint-Jacques snackées, nappées d’un beurre citronné parfumé au Gravlax du Fjord. Les Saint-Jacques dorent sur leur face et gardent un cœur fondant ; le beurre citronné, rehaussé d’une pointe de Gravlax du Fjord, apporte une fraîcheur anisée, une note florale et un léger piquant qui répond à la rondeur de la noix. C’est une entrée délicate et conviviale, idéale pour un dîner en semaine ou un repas de fête sans complication. En moins d’une heure tu apprendras à saisir parfaitement les coquilles, à monter un beurre acidulé et à dresser une assiette élégante, simple et goûteuse qui mettra en valeur la mer et les herbes nordiques. Tu serviras ces Saint-Jacques sur un lit de jeunes pousses ou avec des blinis tièdes pour un contraste de textures.

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

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches (sans corail), environ 300 g
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 40 g de beurre doux (pour le beurre citronné)
- 15 g de beurre froid en petits cubes (pour monter le beurre)
- Le zeste et le jus d'un demi-citron
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 2 cuillères à café de Gravlax du Fjord (fenouil, coriandre, baies roses, aneth)
- Fleur de sel et poivre du moulin
- Quelques brins d’aneth ou de ciboulette pour la finition
- Jeunes pousses ou blinis tièdes pour servir, et quartiers de citron

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Gravlax du Fjord

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sors les Saint-Jacques 10–15 minutes avant cuisson pour qu’elles ne soient pas glagées; sèche-les très bien avec du papier absorbant.

Assaisonne légèrement les noix avec une pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Réserve.

Prépare le beurre citronné: dans une petite casserole, fais chauffer 40 g de beurre avec le zeste et le jus d’un demi-citron et l’échalote ciselée à feu doux pendant 1–2 minutes pour parfumer sans colorer.

Hors du feu, incorpore 1 cuillère à café de Gravlax du Fjord puis, en fouettant, ajoute les 15 g de beurre froid petit à petit pour émulsionner et obtenir un beurre monté lisse. Garde au chaud à feu très doux ou bain-marie.

Chauffe une grande poêle antiadhésive à feu vif avec 2 c. à s. d'huile neutre; la poêle doit être très chaude pour saisir.

Pose les Saint-Jacques dans la poêle sans les surcharger (en deux fois si besoin). Saisis 1,5 à 2 minutes sans bouger jusqu’à belle coloration. Retourne et saisis 30–45 secondes: le centre reste tendre.

Retire les Saint-Jacques, laisse-les reposer 1 minute sur un plat chaud. Ajoute alors 1 cuillère à café de Gravlax du Fjord dans le beurre citronné et mélange.

Nappe les Saint-Jacques de beurre citronné au Gravlax à l’aide d’une cuillère, parseme d’aneth ou ciboulette ciselée et propose des quartiers de citron.

Dresse sur un lit de jeunes pousses arrosées d’un filet d’huile ou sur des blinis tièdes. Sers immédiatement pour conserver la texture fondante des noix.

Le conseil des Épices Curieuses

Séche bien les noix avant cuisson et chauffe la poêle fortement: la clé d’une belle croûte est la poêle très chaude et un minimum de manipulation. Pour plus d’arômes, écrase légèrement le mélange Gravlax du Fjord au mortier avant de l’utiliser.