Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saint-Jacques snackées, purée de céleri-rave et beurre au Timut

Un plat qui joue la délicatesse des textures et l’éclat d’une épice rare : des noix de Saint-Jacques juste snackées reposent sur une purée onctueuse de céleri-rave, nappée d’un beurre noisette délicatement infusé au Poivre de Timut Bio. Le beurre au Timut apporte une note d’agrumes inattendue qui réveille la douceur marine des Saint-Jacques sans l’écraser. La purée, crémeuse et veloutée, sert de base confortable tandis que la cuisson rapide des noix conserve leur cœur tendre et leur belle coloration dorée. Idéal pour un dîner en famille ou une occasion légère mais raffinée, ce plat se prépare en peu de temps et demande peu d’ingrédients soignés.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**20 min**	**moyen**

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques (sans corail), environ 600 g
- 1 céleri-rave moyen (≈800 g), pelé et coupé en cubes
- 20 g de beurre pour la purée
- 10 cl de crème liquide légère (ou lait entier selon goût)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 80 g de beurre pour le beurre noisette
- 1/2 cuillère à café de Poivre de Timut Bio, concassé (environ 0,5–1 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre (pour snacker les Saint-Jacques)
- Sel fin
- Quelques brins de ciboulette ciselée ou de persil plat pour garnir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre de Timut Bio

Scanner pour voir le produit

- Zeste fin d'1/2 citron (optionnel, pour la purée)

Préparation

Prépare la purée: coupe le céleri-rave en cubes réguliers et mets-les dans une casserole, couvre d'eau froide salée.

Porte à ébullition, puis laisse cuire à petits bouillons 18–20 minutes jusqu'à ce que les cubes soient tendres.

Égoutte bien le céleri puis écrase-le au presse-purée ou au fouet. Ajoute 20 g de beurre, la crème et l'huile d'olive, rectifie l'assaisonnement et ajoute le zeste si tu l'utilises. Garde au chaud à feu très doux.

Concasse le Poivre de Timut au mortier (quelques éclats, pas en poudre fine) et réserve une petite pincée pour la finition.

Prépare le beurre noisette infusé: dans une petite casserole fais fondre 80 g de beurre à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur noisette et un parfum de noisette. Hors du feu, ajoute le Poivre de Timut concassé, laisse infuser 1 minute puis passe au tamis si tu veux un beurre clair. Garde tiède.

Séche les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant et sale légèrement les deux faces.

Chauffe une poêle large à feu vif avec l'huile neutre. Quand elle fume légèrement, dépose les noix sans trop les serrer et laisse cuire 1 à 1 min 30 par face selon leur taille, jusqu'à une belle coloration dorée. Ne bouge pas les noix pendant la cuisson pour obtenir une croûte uniforme.

Dispose un lit de purée chaude dans chaque assiette, pose les Saint-Jacques snackées dessus (3 par personne), nappe d'un filet de beurre au Timut et parsème de ciboulette ciselée et d'une petite pincée de Poivre de Timut concassé pour l'arôme.

Serre immédiatement afin que la purée reste onctueuse et que le beurre garde sa texture brillante.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour de belles Saint-Jacques snackées, elles doivent être bien sèches avant la cuisson et la poêle très chaude. Concasse le Timut au dernier moment au mortier pour préserver ses notes citronnées. Si tu préfères un beurre plus limpide, infuse le Timut puis passe le beurre au tamis.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit