Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saint-Jacques poêlées, purée de céleri et beurre pimenté Cabri

Le beurre pimenté Cabri apporte à cette entrée une chaleur franche et parfumée qui souligne la douceur iodée des Saint-Jacques. Les noix nacrées, juste marquées à la poêle, reposent sur une purée de céleri-rave onctueuse et légèrement beurrée ; la sauce noisette au Piment Cabri concassé vient napper le tout pour une finale toastée et piquante. C’est une recette idéale pour un dîner convivial ou une occasion où l’on veut épater sans se compliquer la vie : textures contrastées, équilibre entre douceur et longueur épicée, et gestes simples pour un résultat fin et généreux. En moins d’une heure et demie, tu obtiens une assiette délicate, parfumée et facile à reproduire chez toi.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**30 min**	**moyen**

Ingrédients

- 16 noix de Saint-Jacques (environ 600 g), corail retiré si présent
- 700 g de céleri-rave, pelé et coupé en cubes
- 300 ml de lait entier
- 100 ml de crème liquide (30%)
- 50 g de beurre pour la purée
- 30 g de crème fraîche (optionnel, pour la purée)
- 40 g de beurre pour le beurre noisette pimenté
- 2 cuillères à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 1 échalote, finement ciselée
- 1 petit citron (zeste et jus)
- 1 Piment Cabri Majunga Entier Séché de Madagascar
- Sel et poivre du moulin
- Ciboulette ou persil plat, ciselé, pour la finition

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Piment Cabri Majunga Entier Séché de Madagascar

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la purée: mets le céleri-rave en cubes dans une casserole, couvre avec le lait et ajoute la crème. Ajoute le piment Cabri entier (non concassé) pour l'infuser délicatement.

Porte à frémissement et laisse cuire 20–25 minutes, jusqu’à ce que le céleri soit très tendre. Retire le piment avant de mixer.

Mixe le céleri avec 50 g de beurre et 30 g de crème fraîche si tu veux une purée plus soyeuse. Rectifie l'assaisonnement avec sel, poivre et un peu de jus de citron. Garde au chaud.

Toaste brièvement le piment restant: passe-le 10–15 secondes dans une poêle sèche très chaude, puis concasse-le grossièrement (gants recommandés).

Prépare le beurre pimenté: fais fondre 40 g de beurre dans une petite casserole et laisse-le devenir noisette (il prend une couleur ambrée et dégage une odeur de noisette). Hors du feu, ajoute le piment concassé et 1 cuillère à café de jus de citron. Goûte et ajuste.

Séche soigneusement les Saint-Jacques sur un torchon propre et assaisonne légèrement de sel et poivre. Chauffe une grande poêle à feu vif avec 2 cuillères à soupe d’huile.

Saisis les Saint-Jacques 1 à 1½ minute de chaque côté (selon taille) sans les bouger, jusqu’à ce qu’elles soient dorées et nacrées à l’intérieur. Si tu veux, ajoute un petit morceau de beurre en fin de cuisson et arrose rapidement.

Dispose un lit de purée chaude au centre des assiettes, pose 4 Saint-Jacques sur chaque portion et nappe généreusement de beurre noisette pimenté.

Termine par un zeste de citron, un peu de ciboulette ciselée et un tour de moulin à poivre. Sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Sèche bien les Saint-Jacques avant cuisson pour obtenir une belle saisie; n'entasse pas la poêle. Toaste le piment très brièvement pour réveiller ses arômes sans le brûler. Prépare le beurre noisette au dernier moment: il noircit vite et perd son parfum.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit