Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Noix de Saint-Jacques snackées, beurre noisette & Éclats Sauvages

Saint-Jacques snackées prennent ici une tournure rustique et délicate : la chair nacrée, rapidement dorée à la poêle, se pare d’un beurre noisette fumé qui vient amplifier la noix sans l’étouffer. L’ajout discret d’Éclats Sauvages apporte des touches de fruits rouges sauvages, une légère acidité et des éclats de chair qui font résonner la mer avec la forêt. Servez cette entrée lors d’un dîner convivial ou pour une occasion où tu veux surprendre sans compliquer — la cuisson est courte, la texture est fondante et le contraste sucré-acidulé donne de la tension à chaque bouchée. La recette reste simple, réalisable en moins d’une heure, et sublime les Saint-Jacques sans artifice.

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

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches (≈600 g), corail enlevé si présent
- 500 g de panais ou de céleri-rave (pour une purée d’accompagnement)
- 30 g de beurre + 30 g de beurre froid pour le beurre noisette
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 100 ml de crème liquide légère ou crème végétale
- 1 citron (jus et zeste)
- 2 cuillères à soupe d’Éclats Sauvages
- quelques brins de thym frais
- sel fin et poivre du moulin
- quelques pousses de roquette ou jeunes pousses pour le service

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Éclats Sauvages

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la purée: épluche et coupe les panais (ou céleri-rave) en morceaux réguliers. Couvre d’eau froide salée et porte à frémissement. Laisse cuire 20-25 minutes jusqu’à tendreté.

Égoutte soigneusement, réduis en purée avec 30 g de beurre et la crème. Rectifie en sel, ajoute un zeste fin de citron pour relever. Réserve au chaud.

Sèche bien les Saint-Jacques sur du papier absorbant; sale légèrement des deux côtés. Chauffe une poêle lourde sur feu vif avec 1 c. à soupe d’huile d’olive.

Saisis les noix 1,5 à 2 minutes par face sans bouger la poêle pour obtenir une belle croûte dorée. Dépose-les sur une assiette chaude.

Dans une petite casserole, fais fondre 30 g de beurre à feu moyen jusqu’à obtenir un beurre noisette doré et odorant. Retire du feu pour éviter qu’il brûle.

Remets la poêle sur feu doux, ajoute le beurre noisette puis déglace très légèrement avec le jus d’un demi-citron. Hors du feu, incorpore 2 cuillères à soupe d’Éclats Sauvages et mélange pour obtenir un nappage brillant.

Nappe doucement chaque Saint-Jacques d’un peu de ce mélange (une cuillère à café par noix environ). Parsème de thym frais et d’un filet d’huile d’olive crue si désiré.

Dresse la purée chaude, dispose 3 Saint-Jacques par assiette, ajoute quelques pousses et un tour de poivre. Sert immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Sèche impérativement les Saint-Jacques avant cuisson pour une belle saisie. Ajoute Éclats Sauvages hors du feu pour ne pas perdre la fraîcheur des fruits. Utilise une poêle très chaude et ne surcharge pas la surface de cuisson.