Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saint-Jacques snackées, purée de céleri-rave et réduction au beurre infusé Sichuan

Le beurre infusé Sichuan apporte ici une touche lumineuse et légèrement citronnée qui transforme une assiette simple en moment gourmand. Noix de Saint-Jacques juste snackées, cœur fondant et bord doré, reposent sur une purée onctueuse de céleri-rave où la douceur terreuse répond à la fraîcheur des épices. La réduction au beurre, infusée aux Baies de Sichuan rouge et relevée d'un souffle de citron, nappe les Saint-Jacques sans les dominer, offrant une finale aromatique à la fois florale et légèrement poivrée. C'est une recette idéale pour un dîner en famille ou une petite occasion, réalisable en moins d'une heure et demie avec des ingrédients faciles à trouver, pour un résultat élégant et rassurant.

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

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches (≈600 g), corail ôté et bien sèches
- 700 g de céleri-rave, pelé et coupé en cubes (≈1 grand morceau)
- 50 g de beurre pour la purée
- 100 ml de crème liquide + 50 ml de lait (ou ajuster selon texture)
- 1 échalote, finement ciselée
- 10 g de beurre froid (pour la sauce)
- 80 g de beurre (pour infuser)
- 8 baies de Sichuan rouge entières (voir dosage ci-dessous)
- 1 petite cuillère à café de baies de Sichuan concassées (pour finition)
- 10 cl de vin blanc sec ou de bouillon de poisson
- 1 c. à soupe de jus de citron frais
- 2 c. à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépin de raisin)
- Sel fin et poivre du moulin
- Quelques brins de ciboulette ou de coriandre fraîche pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Baies de Sichuan rouge

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la purée: mets les cubes de céleri-rave dans une casserole d'eau froide salée, porte à ébullition et laisse cuire 18–22 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Égoutte finement le céleri, remets-le chaud dans la casserole hors du feu et ajoute 50 g de beurre, la crème et le lait. Écrase au presse-purée ou mixe rapidement pour obtenir une texture lisse. Rectifie l'assaisonnement puis garde au chaud à feu très doux.

Prépare le beurre infusé: écrase légèrement 8 baies de Sichuan rouge au mortier (coques fissurées) et fais fondre 80 g de beurre à feu doux dans une petite casserole. Ajoute les baies écrasées, chauffe 2–3 minutes sans bouillir puis retire du feu et laisse infuser 8–10 minutes hors du feu.

Filtre le beurre à travers un tamis fin en pressant légèrement les coques pour récupérer les arômes. Garde le beurre tiède; réserve les coques infusées pour une utilisation en finition si tu le souhaites.

Fais la réduction: dans une petite poêle, fais fondre 10 g de beurre, ajoute l'échalote ciselée et fais suer sans coloration 1–2 minutes. Déglace au vin blanc (ou bouillon) et réduis jusqu'à consistance sirupeuse (3–4 minutes). Hors du feu, émulsionne avec 30–40 g du beurre infusé et 1 c. à soupe de jus de citron. Goûte et ajuste sel/poivre.

Saisis les Saint-Jacques: chauffe une grande poêle épaisse à très haute température. Assaisonne légèrement les noix de Saint-Jacques de sel et poivre. Ajoute l'huile, puis pose les Saint-Jacques sans les surcharger. Saisis 1,5–2 minutes par face jusqu'à belle croûte dorée; si nécessaire, ajoute une noisette de beurre infusé en fin de cuisson pour caraméliser légèrement.

Dressage: dans chaque assiette, dépose une généreuse cuillère de purée de céleri-rave, dispose 3 noix de Saint-Jacques dessus et nappe délicatement de réduction au beurre infusé Sichuan. Parsème d'une pincée de baies concassées et d'herbes fraîches.

Le conseil des Épices Curieuses

Sèche très bien les Saint-Jacques avant cuisson pour obtenir une jolie coloration. Torréfier très légèrement les baies avant infusion intensifie l'arôme sans l'écraser.