LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Noix de Saint-Jacques snackées, purée de céleri rôti et émulsion de baies roses

L'association entre la douceur iodée des noix de Saint-Jacques et la rondeur légèrement fruitée des baies roses fait toute la magie de cette assiette. Ici, une purée de céleri-rôti, soyeuse et légèrement caramélisée, sert de base réconfortante tandis que l'émulsion de baies roses apporte une note florale, subtilement poivrée et très fraîche. Les Saint-Jacques, juste snackées pour garder une chair tendre et nacrée, se posent sur la purée et sont nappées d'une émulsion brillante – un plat parfait pour un dîner convivial ou une occasion où l'on veut faire simple mais soigné. En cuisine, le geste compte : concasser les baies au dernier moment pour libérer leurs arômes sans les brûler.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**35 min**	**moyen**

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques (≈600 g), corail ôté et bien sèches
- 700 g de céleri-rave (un gros ou deux petits), pelé et coupé en cubes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive (pour rôtir le céleri)
- 30 g de beurre + 20 g pour la finition de la purée
- 80 ml de crème liquide (30%)
- 100 ml de lait (ou eau pour alléger)
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 80 ml de vin blanc sec
- 20 g de beurre froid, coupé en petits morceaux (pour l'émulsion)
- 1/2 c. à café de baies roses entières (≈10–12 baies), concassées pour l'émulsion
- Quelques baies roses entières (6–8) pour la finition
- Sel et poivre du moulin
- Huile neutre (tournesol ou pépins de raisin) pour la cuisson des Saint-Jacques
- 1 citron (quelques gouttes de jus pour réveiller la Saint-Jacques, facultatif)
- Quelques brins d'aneth ou de ciboulette pour la finition (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Baies roses

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200°C. Sur une plaque, mélange les cubes de céleri-rave avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre. Étale en une seule couche et rôtis 30–35 minutes jusqu'à ce que les morceaux soient dorés et tendres.

Pendant la cuisson, prépare l'émulsion: fais fondre 1 c. à soupe de beurre dans une petite casserole, ajoute l'échalote ciselée et fais revenir 1–2 minutes sans colorer. Verse le vin blanc, laisse réduire d'environ moitié à feu moyen.

Ajoute la crème, porte doucement à frémissement puis retire du feu. Incorpore progressivement les 20 g de beurre froid en fouettant ou en mixant à l'immersion pour obtenir une sauce brillante et liée. Concasse les 1/2 c. à café de baies roses au mortier ou sous la lame d'un couteau et incorpore-les hors du feu. Rectifie l'assaisonnement.

Quand le céleri est rôti, transfère la moitié dans un blender ou une casserole, ajoute 30 g de beurre et 100 ml de lait (ajuste selon texture). Mixe ou écrase pour obtenir une purée lisse et onctueuse. Goûte et rectifie sel et poivre.

Sèche bien les Saint-Jacques avec du papier absorbant; assaisonne légèrement. Chauffe une grande poêle à feu vif avec un filet d'huile neutre. Saisis les Saint-Jacques 1,5 à 2 minutes de chaque côté sans bouger la poêle, jusqu'à belle coloration dorée et cœur juste nacré. Ajoute quelques gouttes de jus de citron si tu souhaites.

Pour servir: répartis la purée de céleri rôti dans les assiettes, pose 3 noix de Saint-Jacques par personne puis nappe d'un filet d'émulsion aux baies roses. Parseme quelques baies roses entières pour le croquant et ajoute herbes fraîches ciselées.

Finition: chauffe légèrement l'émulsion si elle a trop refroidi (sans bouillir) et concasse quelques baies roses supplémentaires pour un éclair aromatique au moment de servir.

Le conseil des Épices Curieuses

Concasse les baies roses au mortier ou sous la lame d'un couteau et ajoute-les toujours hors du feu pour préserver leurs arômes. Séche bien les Saint-Jacques avant cuisson pour obtenir une belle croûte dorée.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit