Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saint-Jacques snackées, purée de céleri-rave et beurre réduit au Poivre d'Assam

Saint-Jacques au Poivre se marient ici à une purée de céleri-rave soyeuse et à un beurre réduit où le Poivre d'Assam libère ses notes boisées et résineuses. Dès la première bouchée tu sens la noix légèrement caramélisée, le cœur fondant, et la purée onctueuse qui réchauffe l'ensemble. Le beurre réduit, parfumé au Poivre d'Assam, apporte une chaleur progressive et une finition aromatique qui élève cette entrée d'automne. C'est une recette qui se prépare en cuisine de tous les jours, accessible et généreuse, parfaite pour recevoir sans stress ou pour un dîner convivial où chaque ingrédient s'exprime simplement.

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

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques, belles et sèches (≈600–700 g)
- 1 gros céleri-rave (≈800 g), pelé et coupé en dés
- 300 ml de lait entier
- 100 ml de crème liquide
- 30 g de beurre + 80 g de beurre froid en cubes pour monter la sauce
- 1 échalote, finement ciselée
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive neutre
- Sel fin
- Poivre d'Assam (grains entiers ou pré-moulu)
- Le zeste et 1 cuillère à café de jus de citron
- Quelques brins de persil plat ou de ciboulette pour la finition

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre d'Assam

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la purée: mets les dés de céleri-rave dans une casserole, couvre avec le lait, porte à frémissement puis couvre et laisse cuire 20–25 minutes jusqu'à ce que le céleri soit tendre.

Pendant la cuisson, égoutte en réservant un peu de lait de cuisson. Mixe le céleri chaud avec la crème et 30 g de beurre, ajuste la texture avec un peu de lait réservé pour obtenir une purée lisse et soyeuse. Rectifie d'un peu de sel, ajoute le zeste de citron. Garde au chaud à feu très doux.

Prépare le beurre réduit: dans une petite casserole, fais suer l'échalote avec un filet d'huile sans coloration. Ajoute le vin blanc, fais réduire jusqu'à presque sec puis baisse le feu.

Hors du feu, incorpore progressivement les cubes de beurre froid en fouettant pour monter la sauce. Ajoute 1/2 cuillère à café de Poivre d'Assam grossièrement moulu (voir dosage) et garde la sauce tiède sur feu très doux sans la faire bouillir.

Saisis les Saint-Jacques: tamise-les et sèche-les bien avec du papier absorbant. Sale légèrement les 2 faces. Chauffe une grande poêle antiadhésive avec 1 cuillère à soupe d'huile bien chaude.

Place les Saint-Jacques sans les toucher pendant 1,5 à 2 minutes côté première face jusqu'à belle coloration. Retourne-les, ajoute une noisette de beurre si tu veux, et fais cuire encore 45–60 secondes. Ne dépasse pas, elles doivent rester moelleuses au centre.

Dressage: répartis la purée chaude dans 4 assiettes, pose 3 noix de Saint-Jacques par assiette, nappe d'une cuillère de beurre réduit au Poivre d'Assam. Termine par une fine mouture de Poivre d'Assam au moulin et quelques herbes ciselées.

Sers immédiatement pour garder la texture fondante des Saint-Jacques et la fraîcheur du beurre.

Le conseil des Épices Curieuses

Sèche très bien les Saint-Jacques avant la cuisson pour obtenir une belle croûte. Monte la sauce hors du feu pour éviter qu'elle ne tranche. Utilise une mouture moyenne pour garder des éclats aromatiques en bouche.