Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Pavé de saumon laqué Jalapeño & Dattes, purée douce de panais

Le saumon laqué Jalapeño & Dattes marie le croquant de la peau caramélisée à une laque à la fois verte, acidulée et sucrée : une petite montée de chaleur, une note confite de datte et un éclat de lime qui réveillent le poisson. La purée de panais, onctueuse et légèrement beurrée, accueille cette laque et tempère le piquant pour un dîner familial réconfortant. Cuisiner cette assiette est simple : une purée satinée, un pavé saisi puis fini au four et un glaçage réduit pour napper. Idéale pour un repas en semaine ou un déjeuner dominical, elle offre une belle présence en bouche sans complications techniques — parfait pour donner du caractère à la table sans y passer la soirée.

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

Ingrédients

- 4 pavés de saumon (≈150 g chacun), peau conservée
- 700 g de panais, pelés et coupés en morceaux
- 1 échalote, finement ciselée
- 30 g de beurre
- 100 ml de lait entier (ou lait végétal)
- 4 c. à soupe d'huile d'olive, divisées
- 4 c. à soupe de Sauce Piquante Crazy Bastard - Jalapeño & Dattes (≈60 ml au total)
- 1 c. à soupe de miel (facultatif pour la laque)
- Sel et poivre du moulin
- 1 bouquet de coriandre ou persil plat pour servir
- 1 lime (ou citron vert), coupée en quartiers

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Jalapeño & Dattes 100ml

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante déconseillée si ta poêle va au four). Sale légèrement les pavés côté chair et poivre.

Porte une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plonge les panais et fais-les cuire 18–22 minutes jusqu'à ce qu'ils soient très tendres.

Pendant la cuisson des panais, chauffe 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une petite casserole, ajoute l'échalote et fais-la suer 4–5 minutes sans coloration. Verse 3 c. à soupe de Sauce Piquante Crazy Bastard - Jalapeño & Dattes et le miel; laisse réduire 3–4 minutes à feu doux pour obtenir une laque légèrement épaissie. Réserve.

Égoutte les panais, remets-les dans la casserole hors du feu. Ajoute le beurre et le lait, écrase au presse-purée ou au mixeur plongeant jusqu'à obtenir une purée lisse. Rectifie l'assaisonnement et garde au chaud.

Chauffe 3 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle à feu vif. Dépose les pavés côté peau et presse légèrement 20–30 secondes pour bien aplatir la peau: saisis 3–4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.

Retourne les pavés, laisse cuire 30–60 secondes côté chair puis badigeonne généreusement le dessus avec la laque Jalapeño & Dattes. Si ta poêle passe au four, enfourne 4–6 minutes pour finir la cuisson (selon l'épaisseur); sinon transfère sur une plaque et finis au four.

Sors les pavés, nappe d'un dernier filet de laque tiède et laisse reposer 1 minute. Réchauffe éventuellement la purée et mélange-y une cuillère de laque restante si tu veux une liaison sucrée-épicée subtile.

Dresse chaque assiette: une portion généreuse de purée de panais, un pavé laqué par-dessus, quelques feuilles de coriandre et un quartier de lime. Serre immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Sèche bien la peau du saumon avant de le saisir pour obtenir une peau croustillante. Pour une laque plus brillante, ajoute une petite cuillère d'huile d'olive en fin de réduction. Goûte la purée avant de saler: la laque apporte déjà de la rondeur.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit