Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Saint-Jacques snackées, purée de céleri-rave & jus express Danger

Saint-Jacques snackées au bord d’une assiette généreuse : la chair nacrée juste dorée, reposant sur une purée onctueuse de céleri-rave et nappée d’un jus vinaigré relevé d’une micro-dose de Sauce Piquante Danger. La purée apporte une douceur ronde et beurrée qui contraste avec la coque croquante des noix, tandis que le jus réduit donne une tension acidulée et végétale. Une seule goutte bien répartie suffit pour donner au plat une montée chaude, fruitée et poivrée, sans masquer la finesse des Saint-Jacques. C’est une recette idéale pour un dîner convivial ou une occasion à partager : simple à préparer, elle combine textures et contrastes aromatiques pour un résultat élégant et surprenant.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**20 min**	**moyen**

Ingrédients

- 16 noix de Saint-Jacques fraîches (≈120–140 g chacune), corail retiré si tu préfères
- 1 petit céleri-rave (≈800 g pelé et coupé en cubes)
- 25 cl de lait entier
- 80 g de beurre + 20 g pour la cuisson des Saint-Jacques
- 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
- 1 échalote finement ciselée
- 5 cl de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Reims
- 20 cl de fumet de poisson ou de bouillon léger
- Sel fin et poivre du moulin
- Quelques brins de ciboulette ciselée
- Quelques feuilles de persil plat pour servir
- Un quartier de citron pour les Saint-Jacques
- Sauce Piquante Danger (pour le jus et la finition)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Danger (force 10/10) ultra forte

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la purée: dans une casserole, couvre les cubes de céleri-rave de lait à hauteur, ajoute une pincée de sel et porte à frémissement. Cuis 20–25 minutes jusqu’à ce que le céleri soit très tendre.

Pendant ce temps, prépare le jus express: fais suer l’échalote dans une petite casserole avec 1 cuillère à soupe d’huile d’olive sans coloration, déglace au vin blanc puis ajoute le vinaigre de Reims et le fumet. Laisse réduire à feu moyen jusqu’à obtenir environ 6–8 cuillères à soupe de liquide légèrement sirupeux.

Hors du feu, incorpore 30 g de beurre froid en petits morceaux au jus en fouettant pour lier et obtenir une texture brillante. Garde au chaud à feu très doux.

Mixe la purée: égoutte (garde un peu de lait de cuisson), mixe le céleri avec 80 g de beurre et un peu de lait réservé pour obtenir une purée très lisse et onctueuse. Rectifie en sel et poivre et garde au chaud couvert.

Séche bien les Saint-Jacques avec du papier absorbant et sale légèrement. Chauffe une grande poêle à feu vif avec 20 g de beurre et 1 c. à soupe d’huile d’olive pour éviter que le beurre brunisse trop vite.

Saisis les Saint-Jacques 1 min 30 à 2 min de chaque côté selon l’épaisseur: tu dois obtenir une belle croûte dorée et un cœur moelleux. Ne surcharge pas la poêle; travaille en deux fois si besoin. Réserve au chaud sur une grille.

Goûte le jus et incorpore très prudemment la Sauce Piquante Danger: ajoute 4 gouttes au total dans la casserole du jus, mélange, goûte et ajuste goutte à goutte pour ne pas dominer la sauce (voir dosage ci-dessous).

Dresse: répartis la purée chaude au centre des assiettes, pose 4 Saint-Jacques par assiette, nappe délicatement de jus vinaigré et ajoute 1 goutte de finition par assiette si tu veux un petit coup de chaleur précis.

Termine avec un trait de jus de citron si tu souhaites, une pincée de ciboulette ciselée et quelques feuilles de persil. Sers immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Séche toujours les Saint-Jacques avant cuisson pour une belle coloration. Dose la Sauce Piquante Danger sur une cuillère pour garder le contrôle. Pour une purée ultra-lisse, passe-la au tamis après mixage.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit