Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Cassolette de Saint-Jacques gratinées au beurre moutardé Éclats

La Cassolette Saint-Jacques gratinées au beurre moutardé Éclats réunit gratin croustillant, chair iodée et une pointe rustique qui réchauffe l'assiette. Les noix de Saint-Jacques sont snackées pour former une légère croûte, puis nappées d'un beurre parfumé où les éclats de moutarde éclatent sous la dent ; le paprika colore et l'ail-oignon prolonge la saveur, tandis que le persil apporte une fraîcheur discrète. C'est une entrée parfaite pour une soirée fraîche, un dîner entre amis ou un repas de fête simplifié. Facile à préparer en petites cassolettes individuelles, elle se cuisine en moins d'une heure et offre ce contraste agréable entre fondant des Saint-Jacques et croquant gratiné qui donne envie d'enfourner tout de suite.

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

Ingrédients

- 16 noix de Saint-Jacques sans corail (environ 600–700 g au total)
- 80 g de beurre doux, ramolli
- 2 cuillères à café d'Éclats Moutardés
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 1 cuillère à soupe de chapelure (ou panko)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- zeste d'un demi-citron
- 2 cuillères à soupe de persil plat, ciselé
- sel fin et poivre du moulin
- quartiers de citron pour servir
- quelques brins de ciboulette (facultatif) pour la finition
- 4 petites cassolettes ou un plat à gratin moyen

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Éclats Moutardés

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sors les Saint-Jacques du réfrigérateur 15 minutes avant cuisson pour qu'elles soient à température ambiante. Éponge-les soigneusement avec du papier absorbant et sale légèrement chaque face.

Préchauffe le four à 200 °C en position chaleur tournante (ou 220 °C si ton four n'a pas chaleur tournante). Place la grille à mi-hauteur.

Prépare le beurre moutardé: mélange le beurre ramolli avec l'échalote ciselée, les 2 cuillères à café d'Éclats Moutardés, le zeste de citron et la moitié du persil. Assaisonne légèrement de poivre, goûte et ajuste si nécessaire.

Chauffe l'huile d'olive dans une grande poêle à feu vif. Quand elle fume légèrement, saisis les Saint-Jacques 1 à 1,5 minute par face sans les bouger, juste pour obtenir une belle coloration dorée. Réserve sur une assiette.

Dépose une petite noix de beurre moutardé au fond de chaque cassolette (ou étale-en une fine couche si plat unique). Dispose 3 à 4 noix de Saint-Jacques par cassolette en les serrant légèrement.

Répartis le reste du beurre moutardé en petites noix sur les Saint-Jacques. Saupoudre uniformément la chapelure et termine par un filet de beurre si désiré pour favoriser le gratinage.

Enfourne 8–10 minutes jusqu'à ce que le beurre bouillonne et que la chapelure prenne une belle couleur dorée. Passe 1–2 minutes sous le gril si tu veux une croûte plus marquée, surveille attentivement.

Sors les cassolettes, parsème du persil et de la ciboulette ciselée, ajoute un petit quartier de citron et sers immédiatement pour conserver le contraste fondant/croustillant.

Le conseil des Épices Curieuses

Séche bien les Saint-Jacques avant la cuisson pour obtenir une belle coloration. Si les noix sont épaisses, ouvre la cuisson en deux temps: saisie courte puis four. Pour plus de croquant, mélange la chapelure à 1 cuillère à café d'huile d'olive avant d'en parsemer.