

Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre noisette et citron

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 belles noix de Saint-Jacques fraîches
- 40g de beurre demi-sel de qualité
- 1 citron jaune bio (jus et zestes)
- 1 gousse d'ail dégermée et hachée
- Quelques brins de persil plat ciselé
- Fleur de sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Nettoyez délicatement les noix sous l'eau froide, puis séchez-les impérativement avec du papier absorbant pour garantir une belle caramélisation.
- Assaisonnez légèrement les deux faces des noix avec la fleur de sel et le poivre.
- Faites chauffer une poêle à feu vif avec une noisette de beurre jusqu'à ce qu'il commence à mousser.
- Déposez les noix dans la poêle et laissez-les colorer 1 minute 30 sans les déplacer.
- Retournez les noix, ajoutez le reste du beurre, l'ail et le jus de citron dans la poêle.
- Arrosez les noix avec ce beurre moussant pendant 30 à 45 secondes supplémentaires.
- Servez immédiatement en parsemant de zestes de citron et de persil frais.

Les secrets pour une cuisson parfaite

- Le séchage : des noix humides vont bouillir au lieu de griller.
- La température : la poêle doit être très chaude avant de déposer les noix.
- La patience : ne touchez pas aux noix pendant la première minute de cuisson pour obtenir une croûte dorée.
- La cuisson : l'intérieur doit rester nacré et fondant, ne prolongez pas trop la cuisson.