

Sublimer vos Saint-Jacques au Champagne Blanc de Blancs

La préparation idéale

- Servez votre Blanc de Blancs entre 8°C et 10°C pour préserver sa finesse et sa minéralité.
- Séchez soigneusement les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant avant la cuisson pour garantir une belle réaction de Maillard.
- Évitez les épices trop fortes ou les saveurs acides agressives qui pourraient écraser les arômes subtils du Chardonnay.

La cuisson parfaite

- Utilisez une poêle bien chaude avec un mélange de beurre demi-sel et d'huile neutre pour éviter que le beurre ne brûle.
- Saisissez les noix pendant 1 minute 30 par face pour obtenir une caramélisation dorée tout en gardant un cœur nacré.
- Ne salez pas davantage en fin de cuisson si vous avez utilisé du beurre demi-sel, afin de respecter la douceur naturelle du mollusque.

La touche du chef

- Préparez une sauce onctueuse en mixant le corail avec du beurre pommade, une pointe de crème fraîche et un trait de jus de citron.
- Déglacez la poêle avec un trait de Champagne pour récupérer les sucs de cuisson et apporter une acidité structurante à votre sauce.
- Servez immédiatement après cuisson, car les Saint-Jacques sont fragiles et perdent leur texture idéale en refroidissant.