

St Jacques aux feves de Tonka



Noix de St Jacques aux Fèves de TONKA

Newsletter n°18

Le 8 Mai 2009

Noix de St Jacques aux Fèves de Tonka

Encore une épice étonnante ...

Bonjour à tous,

La Fève Tonka (*Dipteryx odorata*) commence à faire son apparition dans la cuisine. Avant, elle était surtout utilisée dans les parfums.

Elle a un arôme de vanille, d'amande amère et certains disent de foin (je n'arrive pas à le sentir). Ce que je sais, c'est qu'une fois broyée ou pilée, l'odeur de cette fève reste longtemps dans la cuisine, c'est assez entêtant comme un parfum lourd. D'ailleurs, elle fait partie de la composition du patchouli.

On trouve pleins de recettes sucrées avec la fève Tonka. ([Blog avec pleins de recettes : http://www.blog-appetit.com/t/feve-tonka/](http://www.blog-appetit.com/t/feve-tonka/)). Mais comme nous ne sommes pas très desserts dans cette maison, j'ai trouvé une recette salée : des noix de St Jacques saupoudrées de fèves Tonka moulues. Ça donne un goût étonnant, rond au palais, et presque vanillé.

Très facile à faire.

Le plus long est de broyer ou de piler les fèves. Elles sont assez molles et grasses, donc elles collent dans le moulin électrique. À la main, au pilon, ça se fait assez facilement.

Ne pas la broyer trop finement : laisser des copeaux qui fondent dans la bouchée et qui apportent ce goût rond.

Du ghee : toujours du ghee pour faire monter en température la poêle et ainsi avoir des noix croustillantes et pas trop cuites.

Des noix de St Jacques. Ah bon ?

Je n'ai pas trouvé de St Jacques fraîches cette fois-ci, mais les noix étaient bonnes, un peu grosses, mais bonnes.

Les faire revenir dans le ghee chaud. Salez un peu. Poivrer n'est pas nécessaire.

Une fève Tonka : une seule suffit. En saupoudrer à la fin de la cuisson.

Accompagnement :

En entrée, un accompagnement n'est pas forcément nécessaire. On peut mettre quelque chose de croquant et vinaigré pour avoir un contraste (comme du fenouil avec des graines germées :

[Recette de Fenouil aux Graines Germées](#) sur le Blog.)

En plat, plutôt une purée de pommes de terre qui se marie bien et reste neutre.

Vin : un vin blanc sec. Du Savenières qui a un goût prononcé. Pour ceux qui n'aiment pas, un Quincy (j'adore le Quincy!!)

Voilà, encore une petite recette simple et qui change de l'habitude.

A bientôt et bon appétit !