LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Côtelettes d'agneau grillées, gremolata au serpolet et zeste d'orange

La gremolata au serpolet apporte une fraîcheur herbacée et légèrement poivrée qui relève parfaitement des côtelettes d'agneau saisies : les zestes d'orange donnent une pointe d'acidité lumineuse, l'ail apporte du relief, et le serpolet séché ajoute sa note sauvage, boisée et florale. La viande, rapidement grillée pour rester juteuse, reçoit ensuite la gremolata qui chante en contraste croquant et parfumé. C'est une recette conviviale, simple à préparer en moins d'une heure, idéale pour un dîner entre amis ou un repas familial où l'on veut quelque chose de chaleureux et parfumé sans complication. Tu vas apprécier la combinaison de textures et la vivacité des agrumes contre la suavité de l'agneau.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**15 min**	**moyen**

Ingrédients

- 8 côtelettes d'agneau (environ 600–700 g au total, 2 par personne)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge (pour la cuisson et la marinade)
- 2 gousses d'ail + 1 gousse pour la gremolata, finement hachées
- zeste fin râpé d'une orange non traitée
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange (optionnel)
- 1 cuillère à soupe de persil plat finement ciselé
- 1 cuillère à café de serpolet séché
- 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette ou poivre noir fraîchement moulu
- sel de mer et poivre noir du moulin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive supplémentaire pour lier la gremolata
- 1 quartier de citron (pour servir)
- quelques feuilles de roquette ou une salade frisée pour accompagner

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Serpolet

Scanner pour voir le produit

Préparation

Sors les côtelettes du réfrigérateur 20 minutes avant de cuire pour qu'elles perdent un peu de froid et cuisent plus uniformément.

Prépare la gremolata: dans un petit bol, mélange le persil ciselé, l'ail haché, le zeste d'orange, le serpolet séché et le piment d'Espelette. Ajoute 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et remue; ajuste de sel et de poivre. Goûte et réserve au frais.

Assaisonne légèrement les côtelettes de sel et de poivre. Badigeonne-les d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive et, si tu veux, d'une cuillère à soupe de jus d'orange pour une touche d'acidité supplémentaire.

Chauffe une poêle en fonte ou le gril du barbecue à feu vif. Huile légèrement la grille ou la poêle.

Saisis les côtelettes 2 à 3 minutes de chaque côté selon l'épaisseur pour une cuisson rosée (3–4 minutes par côté pour plus cuit). Pour un beau marquage sans brûler: déplace-les sur la partie moins chaude si nécessaires.

Laisse reposer les côtelettes 5 minutes sous une feuille d'aluminium, afin que les jus se répartissent et la viande reste tendre.

Au dernier moment, répartis la gremolata sur les côtelettes chaudes en pressant légèrement pour qu'elle adhère et libère ses arômes. Ajoute un filet d'huile d'olive si tu veux plus de brillance.

Sers les côtelettes avec des quartiers de citron et une poignée de roquette ou une salade frisée pour contraster la richesse de la viande.

Le conseil des Épices Curieuses

Frotte le serpolet entre les doigts avant de l'ajouter pour réveiller ses arômes. Ne surcharge pas la gremolata: sa fraîcheur doit contraster la viande. Laisse toujours reposer la viande après cuisson pour conserver les jus.