Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Carré d'agneau en croûte d'épices au cubèbe, romarin et chapelure de pain d'épices

Carré d'agneau cubèbe : ce rôti festif marie la finesse d'une viande rosée à une croûte croustillante aux notes chaudes et résineuses. Les baies de poivre à queue cubèbe apportent une fraîcheur camphrée et un boisé subtil qui réveille la chair d'agneau sans la dominer. La chapelure au pain d'épices mêle sucre léger et épices chaudes, tandis que le romarin confère une touche provençale. C'est une recette idéale pour un dîner en famille ou une petite réception : facile à préparer, spectaculaire à la découpe et savoureuse à chaque bouchée. En associant une saisie rapide au four et une finition en croûte, tu obtiens une texture contrastée — croûte dorée et intérieur fondant — qui séduira sans complication.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**40 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1 carré d'agneau (8 côtes), environ 1–1,2 kg, paré
- 1 tranche épaisse de pain d'épices (≈80 g) pour la chapelure
- 30 g de chapelure classique (ou pain rassis râpé)
- 2 brins de romarin frais, feuilles hachées finement
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20 g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 6 à 8 baies de poivre à queue cubèbe, légèrement torréfiées et concassées
- 1 cuillère à café de zeste d'orange finement râpé (optionnel)
- Sel de mer et poivre noir du moulin
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre pour la cuisson (tournesol ou pépins de raisin)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre à queue Cubèbe

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200°C (chaleur tournante si possible). Sors le carré d'agneau 30 minutes avant pour qu'il soit à température ambiante.

Concasse légèrement les baies de cubèbe: chauffe-les 20–30 secondes dans une poêle sèche, puis écrase-les au mortier ou au dos d'une cuillère. Réserve.

Prépare la chapelure au pain d'épices: réduis la tranche de pain d'épices en miettes au robot ou à la main, mélange avec la chapelure classique, le romarin haché, l'ail écrasé, le zeste d'orange si utilisé, et 3/4 des cubèbes concassés. Incorpore le beurre mou pour obtenir une texture légèrement sablée et collante.

Sale généreusement le carré d'agneau et poivre-le au moulin. Dans une grande poêle allant au four, chauffe l'huile neutre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu vif.

Saisis le carré d'agneau 1 à 2 minutes côté gras, puis 1 minute sur les autres faces pour obtenir une belle coloration. Retire du feu.

Badigeonne la partie grasse et les côtes d'une fine couche de moutarde à l'ancienne (cela aide la chapelure à adhérer). Presse ensuite la chapelure au pain d'épices sur la surface moutardée en une couche uniforme.

Enfourne la poêle ou place le carré sur une grille posée sur plaque et rôtis 15–20 minutes pour un rosé tendre (adapter 18–22 minutes selon four et cuisson souhaitée). Le temps varie selon l'épaisseur; vise 55–58°C à cœur pour rosé.

Sors le carré du four, couvre légèrement de papier aluminium et laisse reposer 10–15 minutes pour que les jus se répartissent.

Découpe entre les côtes en tranches et sers avec un trait de jus de cuisson réduit ou un jus de viande léger. Parsème le restant de cubèbes concassés sur la croûte pour accentuer la note fraîche.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour intensifier les arômes, fais torréfier les baies 20–30 secondes à sec avant de les concasser. Laisse reposer la viande 10–15 minutes après cuisson pour une découpe juteuse. Utilise du pain d'épices pas trop sucré pour garder l'équilibre.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit