Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Ragoût d'agneau aux marrons & zestes de clémentine, finition piquante

Ce ragoût d'agneau aux marrons et zestes de clémentine est un plat réconfortant qui joue sur le contraste entre le fondant longuement mijoté et l'éclat vif des agrumes. Les morceaux d'épaule s'attendrissent jusqu'à se défaire, enveloppés d'une sauce onctueuse où les marrons apportent une douceur beurrée. Le zeste et quelques segments de clémentine donnent une fraîcheur acidulée, tandis qu'un trait mesuré de la Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine relève la finale d'une chaleur fruitée et persistante sans masquer les saveurs. Idéal pour un dîner en famille ou un repas de week-end, ce plat simple à préparer invite à mettre la table et à partager une assiette généreuse.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**60 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g d'épaule d'agneau, coupée en gros cubes (3–4 cm)
- 200 g de marrons cuits, égouttés (bocal ou sous vide)
- 2 oignons jaunes, émincés
- 2 carottes, coupées en rondelles épaisses
- 2 branches de céleri, émincées
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 1 clémentine bio (zeste fin et quelques segments réservés)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300 ml de bouillon de volaille ou de légumes
- 100 ml de vin blanc sec (optionnel)
- 1 branche de thym, 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de farine (facultatif, pour lier)
- sel et poivre noir fraîchement moulu
- Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine 100ml (voir dosage)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine 100ml

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe une cocotte à feu moyen-vif. Assaisonne les morceaux d'agneau de sel et poivre.

Verse 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et saisis l'agneau en plusieurs fois jusqu'à belle coloration (3–4 min par face). Réserve sur une assiette.

Dans la même cocotte, ajoute la seconde cuillère d'huile si besoin et fais revenir les oignons, les carottes et le céleri 6–8 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.

Ajoute l'ail et le concentré de tomate, fais cuire 1 min puis saupoudre la farine si tu souhaites une sauce plus liée. Remets l'agneau dans la cocotte.

Déglace avec le vin blanc (si utilisé) en grattant le fond, puis ajoute le bouillon, le miel, le thym et le laurier. Porte à frémissement.

Couvre et laisse mijoter doucement 50–55 minutes jusqu'à ce que l'agneau soit tendre. Vérifie régulièrement le liquide et ajoute un peu d'eau si nécessaire.

Ajoute les marrons et la moitié du zeste de clémentine 10 minutes avant la fin de cuisson pour les réchauffer sans les écraser.

En fin de cuisson, incorpore délicatement quelques segments de clémentine pour la fraîcheur, puis ajoute la Sauce Piquante Crazy Bastard - Trinidad Scorpion & Clémentine selon le dosage indiqué (quelques gouttes suffisent). Goûte et rectifie l'assaisonnement.

Laisse reposer 5 minutes hors du feu, retire le thym et laurier, saupoudre du reste de zeste de clémentine et sers chaud.

Le conseil des Épices Curieuses

Saisis bien l'agneau pour développer les sucs; n'hésite pas à déglacer pour récupérer les saveurs. Ajoute la sauce piquante en toute fin pour préserver les notes d'agrume. Si la sauce est trop liquide, augmente le feu sans couvercle quelques minutes pour la réduire.