Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Côtelettes d'agneau laquées miel-Danger, gremolata aux noix

Côtelettes d'agneau laquées : ce plat réunit chair moelleuse, glaçage brillant et une gremolata croquante pour un dîner convivial. Les côtelettes sont snackées à feu vif pour une belle croûte, puis nappées d'une réduction miel-vinaigre où une micro-goutte de Sauce Piquante Danger vient réveiller la douceur. La gremolata noix-persil apporte fraîcheur et mâche, équilibrant la laque sucrée-acidulée et la chaleur du piment. Servez ces côtelettes pour un repas entre amis ou en famille, accompagnées d'un légume rôti ou d'une semoule légère : chaque bouchée mêle contraste, texture et une pointe de feu contrôlée, idéale pour qui aime les plats gourmands et accessibles.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**20 min**	**facile**

Ingrédients

- 8 côtelettes d'agneau (≈600–700 g au total), parées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 1 échalote finement hachée
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de Reims
- 3 cuillères à soupe de miel liquide (acacia ou fleurs)
- 20 g de beurre froid
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre (tournesol ou pépins de raisin)
- 30 g de cerneaux de noix, grossièrement concassés
- 1 petit bouquet de persil plat, ciselé (≈20 g)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Zeste d'1/2 citron
- Sauce Piquante Danger — 1 à 2 gouttes (voir dosage)
- Quartiers de citron pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Piquante Danger (force 10/10) ultra forte

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare la gremolata: dans un petit bol, mélange le persil ciselé, les noix concassées, l'ail écrasé, le zeste de citron et une pincée de sel. Réserve au frais.

Assaisonne les côtelettes d'agneau sur les deux faces avec sel et poivre. Tamponne l'excès d'humidité avec du papier absorbant pour favoriser la saisie.

Chauffe une grande poêle en fonte ou à fond épais à feu vif avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Quand elle est très chaude, ajoute les côtelettes côté graisse en premier si elles en ont.

Saisis 2–3 minutes sans bouger pour obtenir une belle croûte, retourne et saisis encore 2–3 minutes pour une cuisson rosée (ajuste le temps si les côtelettes sont plus épaisses).

Retire les côtelettes sur une assiette et laisse reposer 5 minutes à couvert légèrement, pendant que tu prépares la laque.

Remets la poêle à feu moyen, ajoute l'échalote et 1 cuillère à soupe d'huile neutre; fais suer 1–2 minutes sans coloration. Déglace avec le vinaigre de Reims et laisse réduire de moitié.

Baisse le feu et incorpore le miel. Hors du feu, ajoute le beurre en morceaux en fouettant pour obtenir une laque brillante et homogène.

Ajoute strictement 1 goutte de Sauce Piquante Danger dans la laque hors du feu et mélange bien pour la diluer (voir dosage). Goûte prudemment et n'ajoute jamais de goutte directement sur la viande.

Remets les côtelettes dans la poêle à feu très doux et nappe-les rapidement avec la laque, 30–45 secondes de chaque côté pour caraméliser légèrement sans brûler le miel.

Dresse les côtelettes, saupoudre généreusement de gremolata noix-persil et propose des quartiers de citron. Serre immédiatement pour profiter de la texture et des contrastes.

Le conseil des Épices Curieuses

Dose toujours la sauce piquante sur une cuillère puis mélange-la à la laque hors du feu; une goutte suffit pour parfumer sans écraser. Pour une cuisson uniforme, sors les côtelettes 20 minutes avant cuisson. Utilise une poêle bien chaude pour une belle saisie et laisse reposer la viande 5 minutes pour des jus répartis.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit