

## Côtelettes d'agneau au miel et au kiwi

Pour 4 personnes:

4 kiwis  
1 ½ dl de vin blanc  
1 cuillerée à soupe de  
vinaigre de vin  
8 petites côtelettes  
d'agneau  
1 cuillerée à soupe de  
beurre

Sel, poivre de Cayenne  
3 gousses d'ail  
1 cuillerée à café de  
purée de tomate  
2 cuillerées à soupe de  
miel  
50 g de beurre de table

Peler les kiwis. Réduire en purée au fouet électrique un kiwi avec ½ dl de vin blanc et 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin. Rôtir rapidement les côtelettes d'agneau sur les deux faces au beurre. Saler légèrement. Sortir la viande de la poêle et l'entreposer au chaud. Ajouter les gousses d'ail écrasées et la purée de tomate au fond de rôtissage, étuver quelques instants, puis déglacer avec le reste de vin blanc. Incorporer le miel et laisser réduire de moitié. Mélanger avec la purée de kiwi. Porter à ébullition. Ajouter peu à peu le beurre froid en petits morceaux tout en remuant énergiquement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé à la sauce. Saler au besoin et saupoudrer de poivre de Cayenne. Verser la sauce sur des assiettes chaudes, recouvrir de côtelettes d'agneau et garnir de tranches de kiwi.

**Côtelettes d'agneau  
pochées aux légumes**

