

Rôti de veau à l'orange

Ingrédients :

- 1 rôti de veau sans barde
- 4 oignons
- 3 oranges
- 1 verre de vin blanc, un Sylvaner par exemple
- Sel et poivre

Dans une cocotte, faire dorer le rôti sur toutes ses faces dans un peu d'huile. Y mettre les oignons émincés. Quand ceux-ci ont pris une couleur dorée, ajouter le jus de 2 oranges.

Saler et poivrer suffisamment.
Couper le zeste des 3 oranges en fines lamelles et les plonger 10 min dans de l'eau bouillante pour enlever l'amertume. Les égoutter et les ajouter dans la cocotte.

Mouiller avec le vin blanc et un peu d'eau. Arroser et retourner le rôti régulièrement.
Laisser cuire environ 1 heure à feu moyen puis doux. Ne pas hésiter à corriger l'assaisonnement en sel.

Accord met et vin :

Meursault blanc ou Bordeaux rosé ou un Haut Médoc.