

Rôti de veau aux oranges

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 10

Ingrédients pour 4 personnes : 1 rôti de veau (1 kg) – 150 g de bacon – 4 oranges – 1 verre de vin blanc sec – 2 c. à soupe de cognac – 4 échalotes – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 500 g de carottes – 30 g de beurre – 6 c. à soupe d'huile d'olive – 1 bouquet garni – Sel, poivre.

Hachez l'oignon, les échalotes, l'ail et faites revenir le tout dans la cocotte avec l'huile. Ajoutez la viande et brunissez-la de tous les côtés. Arrosez de cognac et flambez hors du feu. Versez le vin, salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et laissez cuire 30 mn à feu doux. Lavez, épluchez et coupez les carottes en fines rondelles. Pressez 2 Oranges. Coupez le bacon en dés. Dans une poêle, faites revenir le bacon dans le beurre, ajoutez les carottes et laissez mijoter à feu doux 2 mn. Arrosez ensuite du jus d'oranges, salez, poivrez puis versez dans la cocotte et laissez mijoter à nouveau 30 mn. Pelez les oranges restantes et détaillez-les en quartiers. Ajoutez-les en fin de cuisson et laissez cuire 1 mn.