



Rôti de Noël, sauce à l'orange

🕒 Mise en place et préparation: env. 70 min

📅 Rôtir au four: env. 105 min

portion: 768 kcal, lip 24 g, glu 67 g, pro 71 g

Ingrédients

pour 6 personnes

2 kg d'épaule de veau, roulée et ficelée, à commander chez le boucher

2 c.s. d'huile d'olive

2 c.c. de sel

un peu de poivre

6 - 8 petites pommes (p. ex. rubinette)

500 g de marrons surgelés, dégelés

10 échalotes, en quartiers

1 orange bio, en rondelles

1 dl de vin blanc

2 c.s. de miel d'acacia

1 orange bio, zeste râpé et jus

3 gousses d'ail, pressées

0.5 c.c. de clou de girofle en poudre

0.5 c.c. de sel

1 c.s. de beurre

1 échalote, hachée finement

2 oranges, jus (env. 2 dl), 1 CS réservée

3 dl de fond de veau ou de bouillon de boeuf

1 c.s. de miel d'acacia

1 c.c. de maïzena

sel, poivre, selon goût

Comment c'est fait:

1. Sortir la viande du réfrigérateur env. 2 h avant cuisson, badigeonner d'huile.
2. Cuisson: bien faire chauffer la plaque dans la moitié inférieure du four préchauffé à 240° C. Saler et poivrer la viande, piquer le thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse. Saisir env. 20 min sur la plaque bien chaude, côté gras vers le haut. Retirer la plaque, abaisser la température à 180° C. Répartir pommes, marrons, échalotes et rondelles d'orange à côté de la viande, verser le vin, poursuivre la cuisson env. 1.5 heure. Mélanger le miel et tous les ingrédients jusqu'au sel compris, en badigeonner le rôti et les marrons de temps en temps. La température à coeur doit atteindre env. 70° C. Retirer la viande, laisser reposer env. 10 min à couvert avant de la couper en tranches, garder les marrons au chaud dans le four éteint.
3. Sauce: faire fondre le beurre dans une casserole. Faire revenir l'échalote, mouiller avec le jus d'orange, faire réduire env. 5 minutes. Ajouter le fond et le miel, faire réduire env. 15 min à env. 2.5 dl. Délayer la maïzena avec le jus d'orange réservé, ajouter en remuant, laisser bouillonner env. 5 min, rectifier l'assaisonnement.