

## *Veau à l'orange*

*pour 4 personnes:*

*1,2 kg de rôti de veau*

raffiné

**Marinade:**

*3 oranges,*

*1 pot de demi-crème aigre (150 g),*

*1 c. à c. de moutarde,*

*1½ c. à c. de sel,*

*1 c. à c. de curry,*

*2 c. à s. de graisse ou d'huile,*

*2 dl de vin blanc,*

*2 c. à c. de maïzena,*

*Préparer la marinade en mélangeant le zeste d'une orange lavée avec la moitié de la crème aigre, la moutarde, une demi cuillère à café de sel et le curry. Badigeonner copieusement le rôti de cette marinade et laisser mariner 2 heures. Préchauffer le four à 180°C (chaleur moyenne). Saler la viande puis faire revenir de toutes parts dans de la graisse chaude pendant 10-15 min. à four chaud. Mouiller avec le vin blanc et réduire la chaleur à 150°C. Cou-*

*vrir le rôti et laisser mijoter 1-1 heure ¼. Sortir la viande et la réserver au chaud. Pour la sauce, presser le jus d'une orange et mélanger avec la maïzena, ajouter le restant de crème aigre et verser le tout sur le fond de cuisson de la viande, faire bouillir et rectifier évent. l'assaisonnement. Peler les deux oranges restantes, les couper en tranches sans la peau (filets), découper la viande en tranches et garnir de filets d'oranges. Servir la sauce à part. Accom-*  
*pagner de pâtes et de haricots «mange-*  
*tout».*

*POLS*