



## **RÔTI DE VEAU A L'ORANGE ET AU GINGEMBRE**

**pour 8 personnes :**

**1kg400 rôti dans l'épaule de veau - 6 càs d'huile d'olive - 80g beurre -**

**jus de rôti : 3 carottes - 3 oignons - 30g gingembre frais râpé - 1 et 1/2 càs sirop de gingembre - 1 bq̄t garni - 60cl de fond de veau - 20cl jus d'orange frais - 20cl vin blanc sec - sel - poivre -**

**Préchauffer le four à 210° (th.7).**

**Dans une cocotte en fonte, saisir le rôti avec 50g de beurre 5 minutes de chaque côté. Déposer la viande dans un plat à four. Enfourner et laisser cuire ~50 à 60 minutes. Peler et couper en fines rondelles les carottes et les oignons. Les faire revenir avec l'huile d'olive dans la cocotte juste essuyée. Verser le vin blanc puis le fond de veau et le jus d'orange. Ajouter le bouquet garni. Réduire la sauce aux 3/4. Saler et poivrer. Ôter la garniture puis chinoiser la sauce. Ajouter le gingembre râpé et le sirop de gingembre. A l'aide d'un fouet, monter la sauce avec le reste de beurre en mcx.**

**Servir en tranches, sauce autour.**