

COLLIER DE BŒUF A L'ORANGE

Ingrédients pour la marinade à préparer la veille :

1 kg de bœuf dans le collier coupé en petits morceaux, 6 carottes, 5 gousses d'ail épluchées, un filet d'huile d'olive, dix graines de poivre, sel, 75 cl de vin rouge corsé et un bouquet garni.

Ingrédients pour la recette :

1 orange, 1 oignon, 250 g de lardons, huile d'olive.

Préparation :

Mettre la veille à mariner dans un plat creux la viande coupée en petits morceaux avec les carottes coupées en bâtonnets, les 5 gousses d'ail épluchées, l'huile d'olive, le poivre, le vin rouge et le bouquet garni, recouvrez le plat d'un film et laissez macérer au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain, égoutter la viande. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande cocotte et y faire revenir les morceaux de viande sur toutes les faces à feu vif. Ajouter les lardons et l'oignon émincé, laisser dorer quelques instants puis versez la marinade avec ses légumes, les zestes de l'orange coupés en larges bandes puis le jus de l'orange. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour recouvrir tous les ingrédients. Laissez mijoter 2 heures en remuant de temps en temps et en vérifiant qu'il reste assez de liquide dans la cocotte.

Pour une présentation originale vous pouvez répartir dans six mini cocottes la viande sa garniture et le jus de cuisson et terminer la cuisson au four à couvert pendant 1 heure

Servir avec un gratin de macaronis.