**Boeuf braisé aux oranges**

**Pour six personnes :**



**Château de Châteaubriant**

Le pavillon à l’italienne

1,2 kg de bœuf à braiser (macreuse, paleron, gîte, etc…)

1 kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte ou similaire)

3 oranges non traitées

1 belle carotte

2 gousses d’ail

6 petites échalotes

1 petite branche de céleri

quelques brins de persil

2 brindilles de thym

1 feuille de laurier

¼ de litre de vin blanc sec

3 cuillerées à soupe d’huile d’olive

25 grs de beurre

sel de Guérande

poivre du moulin

Après avoir épluché la carotte la détaille là en tous petits dés, de même que le céleri, puis faire revenir le tout dans le beurre durant une douzaine de minutes à feu modéré.

Prélever le zeste d’une orange avec un zesteur, à défaut peler à vif et détailler en fine julienne, faire blanchir ces zestes dans l’eau bouillante durant 5 minutes puis égoutter et rafraîchir à l’eau glacée avant de réserver.

Détailler la viande en morceaux d’une trentaine de grammes, puis dans une cocotte faîtes les revenir dans l’huile, quand ils sont dorés de tous côtés ajouter les échalotes pelées mais entières, l’ail réduit en purée, la compote de céleri et de carottes, ainsi que le bouquet garni (thym, laurier, et deux brins de persil), saler, poivrer, mouiller du vin blanc et d’un verre d’eau, couvrir et laisser mijoter jusqu’à ce que la viande soit bien cuite (environ une heure au minimum).

Peu après la moitié du temps de cuisson supposé de la viande, faire cuire les pommes de terre en « robe des champs » et pendant ce temps éplucher toutes les oranges à vif et séparer de même en quartiers.

Une fois les pommes de terre cuites, les peler et les détailler en rondelles épaisses.

Une fois la viande cuite mettre les rondelles de pomme de terre et les quartiers d’oranges pour 3-4 minutes dans la cocotte, ensuite disposer le tout dans le plat de service préalablement chauffé, parsemer du reste de persil ciselé dans un verre, puis des zestes d’orange, servir bien chaud.

Accompagner avec modération du même vin que celui ayant servi à la cuisson, pour ma part je conseille un excellent Muscadet des Côtes de Grandlieu.