



Veau citronné au gingembre

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 1 H

- 1 kg de longe de veau • 2 oignons et 2 clous de girofle
- 2 cm environ de racine de gingembre • 2 petits citrons non traités • 1 bouquet garni (laurier, persil et thym)
- 10 cl de vin blanc sec • 3 cuillères d'huile
- 30g de sucre en poudre • Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Dans une cocotte pouvant aller au four, chauffer l'huile et faire dorer le rôti sur tous les côtés. Ajouter les oignons émincés et le gingembre finement coupé. Saler, poivrer et mélanger avant de mettre la cocotte au four, sans couvercle, pendant 10 mn.

Découper le zeste d'un citron, le couper en petites lanières et presser le jus du 2ème citron. Avec un peu d'eau, mélanger le vin blanc, le sucre, le jus et les lanières de citron, le bouquet garni et les clous de girofle.

Faire bouillir sur feu vif et laisser réduire de moitié.

Verser sur le rôti, couvrir la cocotte et faire cuire 1 heure dans le four en arrosant de temps en temps.

Découper le rôti en tranches et servir avec des pâtes fraîches (tagliatelles) arrosées du jus déglacé avec un peu d'eau.

