

Plat pour 4 personnes
Temps de préparation: env. 20 min
Cuisson: env. 2 h
Valeur énergétique/personne: env. 1365 kJ / 325 kcal



RÔTI BRAISÉ À L'ORANGE

750 g de rôti de bœuf (p. ex. pièce ronde)
¾ cc de sel
poivre du moulin
Beurre à rôtir
150 g d'oignons rouges
3 oranges non traitées
1 dl d'Appenzeller Alpenbitter
1 cs de thym (p. ex. thym orange)
sel et poivre, selon goût



Préparation

Saler et poivrer la viande. Faire chauffer le beurre à rôtir dans la cocotte. Saisir la viande à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Attendre qu'une croûte se forme pour la retourner. La retirer du feu. Eponger le gras avec du papier absorbant, remettre la viande.

Couper les oignons en quatre et les ajouter à la viande. Râper par-dessus un peu de zeste d'orange. Presser les oranges. Réserver 1 cs d'Appenzeller Alpenbitter, verser le reste avec le jus d'orange sur la viande. Porter à ébullition. Ajouter la moitié du thym.

Cuire au four env. 2h dans un plat couvert placé dans le bas du four préchauffé à 150 degrés. Retourner le rôti à mi-cuisson. Sortir du four, laisser reposer 5 minutes le rôti couvert avant de le découper. Ajouter au jus de cuisson l'Appenzeller Alpenbitter réservé, faire légèrement réduire le jus, puis saler et poivrer. Servir la sauce en accompagnement du rôti, parsemer le reste de thym dessus.