

## Le Beaune Les Epenottes, Domaine du Pavillon

Servi sur la longe de veau braisée à l'orange

Plat servi lors d'un dîner aux Caves Saint-Nicolas le 21 septembre 2012



### INGRÉDIENTS

800 g de longe de veau - 1 oignon - 400g de carottes - 1 gousse d'ail  
3 oranges non traitées - 40 cl de bouillon de légumes - 25 g de beurre  
persil - sel - poivre

4 personnes

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

**1** Découper la viande en morceaux assez gros. Peler et émincer l'oignon. Peler les carottes et les tailler en bâtonnets. Peler la gousse d'ail. Râper le zeste d'une orange, presser son jus. Peler à vif les deux autres oranges et prélever les suprêmes.

**2** Mettre le beurre à chauffer dans une cocotte puis faire dorer l'oignon et le veau sur toutes ses faces. Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter les carottes, le jus d'orange, les quartiers d'orange et le bouillon. Saler et poivrer. Couvrir et faire cuire 1 h à feu moyen.

**3** Hacher l'ail. Ciseler 3 cuillères à soupe de persil. Mélanger l'ail, le persil et le zeste d'orange.

**4** Égoutter les morceaux de viande et les déposer dans un plat creux. Réserver au chaud.

**5** Faire réduire le jus de cuisson, ajouter un peu de fécule ou de farine si besoin. Le verser sur la viande puis ajouter le mélange ail/persil/zeste d'orange. Servir aussitôt accompagné de riz ou de pâtes fraîches.



### BEAUNE LES EPENOTTES Domaine du Pavillon

Ce Beaune « Les Epenottes » dévoile dans sa jeunesse une belle robe rubis. Le nez exhale des parfums de fruits noirs et de légères notes grillées et boisées. La bouche est généreuse et ample avec une structure bien marquée, des tanins fondus et une belle finale sur des notes de réglisse et de violette.

Servir à 17°C.