



Grenadins de veau à l'orange

Plat pour 4 personnes – légèrement épicé

- 4 grenadins de veau (150g à 200g pièce)
- 2 oranges non traitées
- 10 cl de vin blanc sec
- Sel, poivre
- 2 échalotes
- 1 cuillerée à soupe de **chutney papaye orange**



Salez, poivrez et farinez les grenadins. Epluchez et émincez les échalotes.

Faites revenir les échalotes et les morceaux de viandes dans une sauteuse ou une poêle légèrement huilée, 3 mn sur chaque face. Retirez les grenadins de la poêle et réservez au chaud.

Râpez le zeste d'une orange et pressez le jus.

Versez le jus d'orange et le vin blanc sec dans la poêle et faites bouillir 2 mn. Ajoutez le chutney papaye orange et mélangez.

Remettez les grenadins faites les cuire 10 mn à feu doux de chaque côté dans le jus.

Disposez les grenadins dans un plat chaud et nappez les de sauce.

Décorez avec des quartiers d'orange et servez avec des tagliatelles.

www.couleursdeguyane.com