



Noix de veau en sucré-salé : aux abricots et raisins secs

Pour 4-5 portions :

- *noix de veau de 650 g*
- *100 mL de jus d'orange = 1 orange pressée*
- *20 g de Cognac*
- *50 g de Porto*
- *une dizaine d'abricots secs*
- *50 g de raisins secs*
- *1 oignon*
- *1 noix de margarine + 1 càc d'huile d'olive*
- *sel*
- *poivre*
- *1 pincée de cannelle*
- *1 kg d'endives*

Faire fondre la margarine et chauffer l'huile dans une grosse cocotte allant au four.

Ajouter la viande que vous faites dorer sur toutes ses faces et ajouter l'oignon épluché et émincé tout autour.

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger dans un bol le jus d'orange, le cognac et le porto, ainsi que la cannelle.

Quand la viande est bien dorée, ajouter les liquides en récupérant les sucs de cuisson.

Saler et poivrer et ajouter les fruits secs.

Mettre la cocotte dans le four. On compte 1h de cuisson pour une noix de 1 kg, donc normalement 28 min suffisent. J'ai toutefois fait cuire plus longtemps, 35, 40 min. Mais attention, car je n'avais presque plus de liquide, j'ai donc rajouté deux verres d'eau à la fin. Ajoutez-les donc avec les liquides précédemment cités, ou cuisez moins longtemps.

Pour les endives, les laver, les sécher, couper leur base et enlever le cône à cette même base qui donne le côté amer de l'endive. Les couper en deux dans la longueur et cuire 20 min au cuseur vapeur. Les ajouter ensuite dans la cocotte.