

# Sauté de boeuf à la tomate et zestes d'orange

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 800 g de sauté de bœuf en gros cubes(paleron, basse côtes, milieu du collier..)
- 1 kg de tomates
- 1/4 de litre de vin blanc
- 1 c à soupe de farine
- 4 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 oranges
- 150 g de sucre
- sel et poivre

## Préparation

- Epépinez et concassez les tomates
- Epluchez et hachez les gousses d'ail
- Faites colorer les morceaux de bœuf dans une cocotte avec l'huile d'olive
- Ajoutez la farine, l'ail, les tomates, le thym, le laurier, le vin blanc et mélangez.
- Salez et poivrez couvrez et laissez mijoter à feu très doux 2h30 ( si nécessaire ajouter un peu d'eau pour ne pas que la viande attache)
- Pendant ce temps taillez le zeste des oranges pressez les fruits et ajoutez le jus dans la cocotte.
- Dans une petite casserole versez les 150g de sucre
- Ajoutez de l'eau et mettre les zestes émincés à confire environ 20 minutes.
- Lorsque la viande est cuite, dressez la dans un plat avec la sauce, recouvrez de zestes d'orange et dégustez avec une pomme de terre écrasée avec du persil plat.