

ENTRÉE

PLAT

DÉSSERT



75 mn

Le Rôti de porc façon Orloff

Ingédients



- 2 kg de rôti de porc fermier
- 1 dizaine de tranche de coppa
- 1 dizaine de feuilles d'épinards
- 1 dizaine de tranches de fromage fermier
- Sel, poivre
- 50gr de beurre



Préparation

Tous les 2 cm, taillez des tranches dans votre rôti sans couper jusqu'en bas. Dans la première encoche, placez une tranche de coppa + feuille d'épinard puis dans la suivante placez une feuille d'épinard et une tranche de fromage. Alternez jusqu'à la dernière encoche. Salez et poivrez.

Ficelez pour bien maintenir le tout soit avec de la ficelle à rôti, soit avec du filet élastique.



Préchauffez votre four à 240°C. Placez votre rôti dans un plat à four, mettez ½ cm d'eau au fond du plat et quelques noisettes de beurre sur le rôti. Enfouissez et retournez toutes les 20 min. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame du couteau, le jus doit être translucide.

A servir avec des pâtes, du riz ou des légumes de saison .

À déguster avec une Fondue de poireaux à la moutarde

Lavez 800 gr poireaux et taillez les en rondelles. Dans une poêle, versez un verre d'eau et faites cuire vos poireaux. Une fois les poireaux bien tendres et l'eau évaporée, rajoutez l'oignon émincé. Rajoutez ensuite 15 cl de crème et 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne. Une fois le tout bien mélangé, salez et poivrez à votre guise.

Pour 6 pers. / Prépa : 30 min – Cuisson : 30 min

