

Rôti de porc façon Orloff



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 24 h

Cuisson : 2 h

Inspiré de la fameuse recette du veau Orloff, ce rôti est original à présenter à des invités...

Ingrédients

- 1 rôti de porc - dans le filet ou la longe
- échalottes
- huile pour le plat
- 20 g de beurre
- sel
- poivre en grains
- laurier
- sarriette
- 10 tranches de bacon
- 10 tranches de gruyère

Préparation

- 1 La veille, faites cuire votre rôti avec un peu d'huile, les échalottes, le poivre, le sel, le laurier et la sarriette sur le dessus. Parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez à 200°C (th.7) pendant 45 minutes.
- 2 A la sortie du four, découpez votre rôti en tranches sans aller jusqu'au bout de la découpe. Placez une tranche de bacon dans une plaquette de gruyère et pliez en deux. Insérez ensuite entre les tranches de rôti...
- 3 Ficelez serré votre rôti ainsi préparé et réservez pour le lendemain.
- 4 Le lendemain, huilez votre plat à four, posez votre rôti préparé, salez, poivrez et ajoutez un peu d'eau pour réhydrater votre viande et éviter qu'elle soit resserrée et sèche. Faites-cuire à four moyen 180°C (th.6) pendant 1 petite heure.
- 5 Retirez les ficelles avant de présenter et servir...

Proposé par



grainedesucre

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

