

Roti de porc orloff à ma façon



Plat **Facile**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

D'où vient le nom Orloff ? Peut-être d'un prince Russe...

Ingrédients

- 1 rôti de porc
- 1 oignon
- 4 toastinettes
- sel
- poivre
- thym
- laurier
- eau
- 1 cuillère à soupe de margarine

Préparation

- 1 Tranchez le rôti de porc entre la ficelle, sans descendre trop bas. Interposez une tranche d'oignon et une demi toastinette. Dans la cocotte, déposez dans le fond les dernières tranches de l'oignon, un peu d'eau, le thym et le laurier. Mettez la viande et la margarine autour.
- 2 Faites cuire à feu doux 50 minutes environ. Nappez de la sauce qui c'est formée. Servez avec un accompagnement de votre choix (endives braisées pour moi).

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

