

## Rôti Orloff



Plat **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 50 mn

*Recette du "Veau Orloff", faite aussi avec du porc, et donc rebaptisée "Rôti Orloff". Idéal lors d'un repas de famille ou de fête.*

### Ingrédients

- 1 kg de rôti de veau ou de porc
- 7 tranches de fromage (gouda pour moi)
- 7 tranches de jambon
- 1 boîte ou berlingot de crème fraîche
- 800 g de champignons

### Préparation

- 1 Cuire le rôti comme d'habitude (au four pour moi) et le laisser refroidir.
- 2 Le découper en tranches.
- 3 Dans un plat allant au four, reconstituer le rôti en intercalant viande, fromage, jambon.
- 4 Mélanger la sauce avec la crème fraîche et verser sur la viande.
- 5 Cuire au four environ 30 min.
- 6 Cuire les champignons émincés dans un peu de beurre. Ou, encore mieux, les mettre dans le plat avec la viande avant de passer le tout au four.

Proposé par

**Cuisine Familiale**

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)  
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

