



# Rôti de porc Orloff

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MN

DURÉE TOTALE : 1H10 MN

PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :  
(POUR 6 PERS)

- 25 CL DE CRÈME FRAÎCHE
- 1 KG DE RÔTI DE PORC FILET
- 10 TRANCHES DE GOUDA
- 10 TRANCHES DE BACON
- SEL
- POIVRE

ETAPE 1 :

CUIRE 50 MN LE RÔTI DE PORC SALÉ ET POIVRÉ DANS UN PLAT À FOUR (TH 5/6).  
A LA FIN DE LA CUISSON, COUPEZ LE RÔTI EN TRANCHES EN GARDANT LES TRANCHES ATTACHÉES PAR LE BAS (FACILE AVEC UN COUTEAU ÉLECTRIQUE).

ETAPE 2 :

GLISSEZ ENTRE CHAQUE TRANCHE UNE TRANCHE DE FROMAGE ET UNE TRANCHE DE BACON.

ETAPE 3 :

REPLACEZ DANS LE PLAT DE CUISSON ET ARROSER AVEC LA CRÈME FRAÎCHE.  
REMETTRE AU FOUR 10 MN.  
DÉCOUPER COMPLÈTEMENT, SERVIR EN NAPPANT DE LA SAUCE QUI S'EST FORMÉE.

Recette proposée par

