

Rôti de porc Orloff



- Niveau Confirmé
- Préparation 20 min
 - Cuisson 1 h
- Prix Bon marché

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 rôti de porc d'1 kg 200
 - 200 g de lard fumé en tranches
 - 200 g de gruyère
 - 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
 - sel, poivre
- Calories = Très élevé

Etapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 Coupez le gruyère en tranches.
- 3 Enlevez les ficelles du rôti et tranchez-le au 3/4 de sa hauteur en tranches d'environ 1 cm. Les tranches doivent rester accrochées les unes aux autres.
- 4 Dans chacune de ces incisions, insérez une tranche de gruyère et une tranche de lard.
- 5 Ficelez le rôti fermement pour qu'il tienne à la cuisson et placez-le dans un plat allant au four.
- 6 Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et enfournez environ 1h.

Astuces et conseils pour Rôti de porc orloff

Donnez à votre rôti un petit côté british en utilisant des tranches de bacon et de cheddar.