




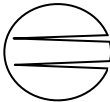
Roti de veau ou de porc Orloff



Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 800 gr de filet de porc (ficelé ou non)
- De fines tranches de jambon sec
- De fines tranches de gouda ou de conté
- De la barde ou des tranches de lard

Réalisation :

1. Oter la ficelle du rôti
2. Faire 2 coupes longitudinales soit en V  soit parallèles 
3. Déposer dans chaque découpe une couche de jambon et une couche de fromage, quelques fruits secs (abricots ou pruneaux d'Agen) ne pas surcharger ce qui compliquerai la fermeture du rôti.
4. Assaisonner selon convenance avec un moulin 5 baies
5. Refermer le rôti, l'entourer de barde ou tranches de lard. S'arranger pour les disposer sur les ouvertures.
6. Le ficeler : voir méthode sur ce lien internet : <https://www.youtube.com/watch?v=QAP04c-Jkvl>
7. Variante avec, selon vos inspirations, du bacon, du jambon braisé



Cuisson:

Méthode traditionnelle au four

1. Préchauffer le four à 120°C (Thermostat 4)
2. Dans une cocotte, saisir le rôti sur toutes ses faces.
3. Réserver le rôti et faire revenir un lit d'oignon, mouiller avec un fond de veau, ajouter un bouquet garni
4. Remettre le rôti dans la cocotte et l'enfourner avec son couvercle, si celle-ci le permet (C.a.d sans plastique) sinon un plat pyrex avec couvercle. Temps de cuisson : \approx 2 heures $\frac{1}{2}$ à 3 heures selon grosseur du rôti

Méthode au four basse température

Si votre four le permet (régulation de température électronique), régler à 80°C

1. Disposer oignons, jus de cuisson et rôti dans un sac cuisson et le fermer avec une lanière.
2. Enfourner pour 3 à 4 heures pour une température à cœur de 65°C. L'idéale et l'usage d'une sonde de température.

Cette méthode apporte une cuisson idéale permet aussi d'avoir une viande plus tendre et évite que votre viande ne dessèche.

Une fois cuit, le rôti peut encore rester $\frac{3}{4}$ heure à 1 heure dans le four en baissant la température à 70° en entrouvrant quelques instant la porte du four (pratique lorsqu'il y a du retard dans le repas...)