

# Rôti de porc orloff



Pour 4-5 personnes:

- 1 rôti de porc d'environ 1 kg
- 6-7 tranches d'emmental fondu (toastinettes)
- 8-9 tranches de bacon
- 1 petite boîte de champignons
- 1 petite boîte de tomates pelées et concassées
- 12 cl de crème liquide
- 10-15 cl de vin blanc sec
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre

Préchauffer le four à 210°.

Entailler le rôti de façon régulière (environ tous les 1,5-2 cm) sans toutefois couper les tranches jusqu'au bout. Glisser dans chaque entaille, une tranche de bacon et une de fromage (ou des demi-tranches là le rôti est moins épais). Si le rôti ne se tient pas, passer une ficelle tout autour (je n'ai pas eu à la faire).

Le déposer dans une cocotte, saler et poivrer. Répartir les champignons égouttés et les tomates concassées autour.

Dans un bol, mélanger le vin blanc et la crème, sel et poivre. Verser le tout dans la cocotte et mélanger. Ajouter la feuille de laurier et fermer la cocotte.

Enfourner et laisser cuire 1h.

Servir avec une bonne purée de pommes de terre maison ou encore des pâtes fraîches.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>