

ROTI DE PORC ORLOFF

1 rôti de porc (dans le filet)

10 à 15 tranches de bacon

10 à 15 tranches de fromage fondu à l'emmental

50 cl de vin blanc sec

1 kubor

2 oignons



Eplucher et émincer finement les oignons.

Les faire revenir dans un mélange beurre et huile d'olive, en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajouter le vin blanc et le kubor, poivrer, cuire à feu doux le temps de préparer le rôti.

Préchauffer le four Th 7 (210°C).

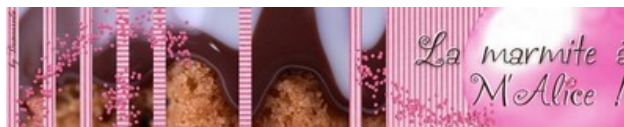
Enlever le ficelage du rôti.

Inciser avec un bon couteau, environ tous les centimètres, sans finir la découpe de la tranche (laisser ½ cm d'attache).

Entre chaque tranche, insérer une tranche de bacon et une de fromage.

Redonner sa forme au rôti, le lier avec une ficelle de cuisine, le déposer dans une cocotte.

Verser la sauce dessus, fermer la cocotte, enfourner pour 50 minutes.



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