

Cuisson Orloff

Nombre de personnes :

4

Temps de cuisson :

De 1h15 à 1h30

Ingrédients

- 1 veau ou 1 porc Orloff de 800 gr à 1 kg
- Sel, poivre à votre convenance

Etapas de la recette

Faire préchauffer le four 10 à 15 minutes 180° ou thermostat 6 maximum.

Mettre le rôti dans un plat à four, la barde sur le dessous, ajouter un peu de beurre (3 à 4 bons morceaux). Recouvrir le tout d'une feuille de papier alu et mettre dans le four.

Après une 1/2 heure de cuisson retirer le papier alu et laisser cuire doucement à découvert encore 45 mn.

A la fin de la cuisson, finir de découper les tranches prédécoupées et les disposer dans un plat préalablement chauffé.

Dans le plat de cuisson ajouter un peu d'eau chaude (un fond de verre) et bien délayer avec le gruyère qui a gratiné. Poivrer et verser le tout sur les tranches. Servir aussitôt.

Le conseil de votre boucher

Vous pouvez accompagner ce plat de pâtes fraîches agrémentées de champignons.

Partager sur

FACEBOOK