

ROTI ORLOFF

- **Type de plat** : Viande
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Assez cher
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 60 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de rôti de porc ou veau ou filet de dinde
- 10 tranches de fromage d'emmental
- 10 tranches de bacon
- 1 boîte de champignons frais
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 20 cl de crème liquide
- 1 verre de vin blanc
- Sel, poivre

Etapes de préparation

1. Couper le rôti en 10 tranches fines.
2. Dans votre cocotte placer une tranche de viande, une tranche de fromage, une tranche de bacon et ainsi de suite jusqu' à la fin du rôti.
3. Préparer les champignons frais et les poser autour de la viande.
4. Dans un récipient verser la boîte de tomates pelées et les écraser avec une fourchette, ajouter la crème, le vin blanc, le sel et le poivre, bien mélanger. Verser cette préparation dans la cocotte. Mettre le couvercle et enfourner pour 45 minutes à 210°C.

