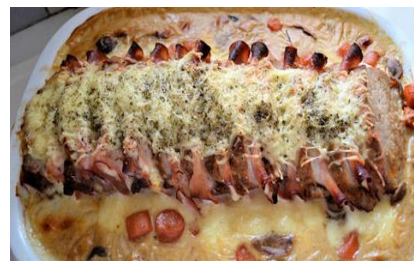


## ROULE DE PORC FAÇON ORLOFF

- **Type de plat :** Viande
- **Difficulté :** Moyen
- **Coût de la recette :** Abordable
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 90 min
- **Pays :** France



### Ingrédients pour 6 personnes

#### Pour la Duxelles :

- 40g de beurre
- 40g d'échalotes
- 400g de champignons de Paris
- persil
- sel, poivre

#### Pour le rôti :

- 1,2 kg de rôti de porc
- Du gruyère râpé
- 2 tranches de jambon fumé
- 20 cl de crème liquide
- 1 verre de vin blanc
- 1 boîte de tomates pelées
- Sel, poivre
- 10 tranches de lard fumé

### Etapes de préparation

1. **Préparez la duxelles :** Hachez le persil, et les échalotes finement. Lavez les champignons de Paris et hachez-les au couteau éminceur le plus fin possible. Suez les échalotes sans coloration dans le beurre, ajoutez les champignons, salez et poivrez. Cuire à découvert jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation des champignons
2. **Préparer le rôti :** Découper le rôti en spirale de façon à obtenir un rectangle à plat, puis le recouvrir des tranches de jambon. Etaler ensuite la duxelles sur le jambon, et parsemer de fromage râpé. Roulé le tout en serrant assez fortement, recouvrir le dessus du rôti avec les tranches de lard. Ficeler au fur et à mesure.
3. 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 autour du rôti. Mettre le couvercle et enfourner pour 60 minutes à 210°C.

