

# Rôti de porc Orloff

## Ingrédients :

- 1 rôti de porc
- QS de tranches de bacon
- QS de tranches de fromage fondant type Leerdammer®
- quelques oignons
- gros sel du Roussillon
- feuille de laurier
- du cidre brut (de Bretagne)
- huile d'olive

## Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Emincer les oignons.

Mettre dans le fond du plat à four les oignons émincés (Ultra pro pour ma part). Réserver.

Enlever la ficelle du rôti.

Réaliser des entailles dans le rôti, il faut s'arrêter à 0,5 cm du bas du rôti.

Dans chaque entaille, placer une tranche de bacon et de fromage.

Placer sur le lit d'oignons émincés.

Assaisonner.

Poser les feuilles de laurier.

Verser un peu de cidre autour des rôtis. (pas trop car le rôti rend aussi du jus) et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Couvrir la cocotte.

Enfourner 50 min à 1h00 selon le poids du rôti et de votre four.

Cette façon de cuire votre rôti de porc permet de lui garder tout sa tendresse et son moelleux ...

**Autour de ma table** ©by Cachou66

[www.autourdematable.com](http://www.autourdematable.com)