



Les plats principaux

Rôti Orloff avec ragoût de champignons et croquettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de rôti de porc
4 tranches de jambon cuit (coupées en deux)
8 tranches de fromage (demi-vieux)
800 grammes de croquettes
huile d'olive
poivre
sel

Pour le ragoût de champignons

250 grammes de champignons de châtaigne (en rondelles)
250 grammes de champignons pleurote (en lamelles)
1 cuillère à soupe de bouillon de légumes
3 cuillères à soupe de persil (haché finement)
2 cuillères à soupe de jus de citron
60 grammes de beurre
60 grammes de farine
tiret crème

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Tous les cm faites une entaille profonde dans le rôti sans couper la viande complètement. Salez et poivrez le rôti et dans chaque entaille mettez une tranche de fromage et de jambon. Passez 2 longs bois à brochette à travers le rôti de telle sorte que tout reste bien ensemble durant la cuisson.

Déposez le rôti dans un plat à four, aspergez-le d'un peu d'huile d'olive et enfournez 40 minutes. Couvrez avec une feuille d'aluminium et laissez encore cuire 20 minutes.

Pour le ragoût faites bien dorer les champignons châtaignes et les pleurotes dans du beurre chaud. Faites fondre le beurre dans une casserole profonde. Mélangez-le avec la farine et faites cuire 2 minutes. En remuant versez le bouillon et laissez la sauce s'épaissir. Incorporez-y la crème et le jus de citron. Assaisonnez avec sel, poivre et 2/3 du persil. Ajoutez les champignons châtaignes et les pleurotes. Passez les croquettes à la friteuse. Servez le rôti avec le ragoût de champignons et les croquettes. Saupoudrez un peu de persil sur le rôti.

Ustensiles de cuisine

Four

Bois à brochette

Friteuse

