

**ROTI ORLOFF
RECETTE DU PORC
L'ETRE PITOIS**

Mettre le rôti, salé et poivré, accompagné d'échalotes et arrosé de vin blanc sec, dans un plat à four moyen.

Le laisser cuire à feu doux et l'arroser régulièrement pendant la cuisson.

Au bout d'une heure, augmenter la température du four et ajouter des tomates autour du rôti, puis le laisser doré encore 30 minutes.

Enfin, couper le rôti et napper le de sa sauce.

Servez ce plat accompagné de pommes de terre sautées et de haricots verts.



***PENSER A
DEMANDER
NOS
FICHES
RECETTE***

BON APPETIT !

ROTI ORLOFF
RECETTE DU PORC
L'ETRE PITOIS

Mettre le rôti, salé et poivré, accompagné d'échalotes et arrosé de vin blanc sec, dans un plat à four moyen.

Le laisser cuire à feu doux et l'arroser régulièrement pendant la cuisson.

Au bout d'une heure, augmenter la température du four et ajouter des tomates autour du rôti, puis le laisser doré encore 30 minutes.

Enfin, couper le rôti et napper le de sa sauce.

Servez ce plat accompagné de pommes de terre sautées et de haricots verts.

