

Rôti de Veau Façon Orloff



Pour
4 personnes



Préparation
50 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Tranches de Reblochon AOP IQF Ligueil	8
Rôti de veau pour 4 à 6 personnes	1
Lard fumé	8 tranches fines
Pommes de terre grenaille	400 g
Oignons grelot	5 à 6
Gousses d'ail émincées finement	2
Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage	20 g
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Thym frais	2 branches
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four Th. 7 à 180°.
- Laver puis couper les pommes de terre en deux si besoin. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pommes de terre 8 à 10 minutes puis les égoutter.
- Dans une sauteuse, faire revenir le Beurre Plaquette AOP demi-sel Grand Fermage, les oignons et l'ail avec un peu d'huile. Ajouter les pommes grenaille, mélanger et laisser cuire à feu moyen pendant 5 minutes, puis réserver.
- Pendant ce temps, préparer le rôti en incisant le dessus de 8 entailles. Insérer dans chacune une Tranche de Reblochon AOP IQF Ligueil et une tranche de lard fumé.
- Maintenir l'ensemble avec une ficelle tout autour du rôti. Saler, poivrer et le placer dans un grand plat.
- Ajouter les pommes grenaille tout autour, parsemer de thym frais et enfourner durant 25 à 30 minutes.
- Servir dès la sortie du four !

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Reblochon AOP



Beurre plaquette Charentes-Poitou AOP demi-sel

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr