

Rôti de Porc Orloff

Prep. 10 min.

Cuisson : 60 min

Pour 6 personnes :

1kg de rôti de porc allongé pris dans le filet
10 tranches de bacon anglais fumé
10 tranches de fromage genre Gouda (mi vieux)
25 cl de crème fraîche

Préparation :

Cuire le rôti de porc salé et poivré dans un plat à four (Th 5/6)
Après 50 min de cuisson, couper le rôti en tranches en gardant les tranches attachées par le bas (facile avec un couteau électrique).

Glisser entre chaque tranche une tranche de fromage et une tranche de bacon.
Relacer dans le plat et arroser avec la crème fraîche.

Remettre au four 10 mn.

Découper complètement, servir en nappant de la sauce qui s'est formée.

Blanquette de Poissons

Préparation 40 min. cuisson 30 min.

Pour 4 personnes :

350 g de filet de saumon sans peau
350g de dos de cabillaud
50 cl de fumet de poisson
40g de champignons de Paris
2 carottes
1 courgette
25cl de crème liquide
60 g de beurre
1 c. à c. de curcuma
sel, poivre

Préparation :

Faire réduire le fumet de poisson d'un tiers, dans une casserole, sur feu moyen.

Ajouter la crème, sel et poivre. Cuire 15 min. puis mixer la sauce et maintenir au chaud sans faire bouillir.

Peler les carottes, rincer la courgette et les champignons. Couper les carottes et la courgette en morceaux. Cuire les carottes 10 min. à l'eau bouillante salée. Ajouter la courgette et prolonger la cuisson 5 min. Egoutter.

Emincer les champignons. Les faire sauter 6 à 8 min. à la poêle dans le reste de beurre. Saler, poivrer.

Couper les poissons en gros cubes, les assaisonner et les faire griller à la poêle 2 min. à sec. Verser tous les légumes et les cubes de poisson grillés dans la sauce, réchauffer 10 min. sur feu doux, sans faire bouillir. Servir bien chaud.