



Roti de veau Prince Orloff

Ingrédients

- 1,2 kg de rôti de veau, par exemple de la noix
- 6 tranches de fromage, par exemple le gruyère ou l'emmental
- 6 tranches de jambon cuit
- 4 tranches de lard fumé
- 1 tomate
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 gros oignons
- 3 carottes
- 2 gousse d'ail
- 200 ml de vin blanc, sec
- 250 g de champignon ou de pleurotes
- 1 bouquet de ciboulette ou 3-4 échalotes
- 2 jaunes d'œufs
- 50 ml de la crème
- sel
- Poivre noir
- Paprika doux
- Un cube de bouillon
- 1 cuillère à soupe de beurre



Préparation

Temps de travail: environ 45 minutes

Trancher le rôti en tranche d'environ 1 cm, mais pas coupé la viande complètement.

Entre les tranches intercaler une tranche de fromage, jambon et de tomate.

Ensuite, assaisonner le rôti (pas trop de sel) et l'envelopper avec le lard et ficeler avec de la ficelle de cuisine.

Faire dorer dans l'huile. Ajouter les oignons hachés, les carottes coupées en tranches et faire frire.

Enfin, ajouter l'ail haché et le vin blanc. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 1 1/2 heures.

Pendant ce temps, frire la ciboulette ou les échalotes avec les champignons ou pleurotes hachés dans un peu de beurre séparément de la viande. (préparation façon Duxelles)

Lorsque la viande est cuite, retirez la de la cocotte, emballez dans de l'aluminium et maintenez chaud à environ 100 ° C dans le four.

Déglicer le jus de cuisson avec un peu de bouillon. Ajoutez la crème avec les jaunes d'œufs et mélanger lentement avec la sauce. La sauce ne peut pas bouillir ; autrement ça va cailler les jaunes d'œuf. Ajouter les champignons préparés à la façon Duxelles à la sauce. Enlever la ficelle de cuisine et disposez la viande sur un plateau ; ensuite arroser de la sauce.

Servir avec Gratin Dauphinois, des haricots enrobés de tranches de lard, ou avec des tomates provençales (des demi-tomates saupoudrées avec de l'ail, de la chapelure et du parmesan, cuites au four).

