

Pain de Viande Roulé Façon Orloff

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	950g
- JAMBON CUIT	3 tranches
- FROMAGE D'ABBAYE	6 tranches
- ORIGAN	
- CHAPELURE	
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la crème, de la chapelure, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 175°C.
- Étalez ensuite cette préparation sur un film alimentaire sur une épaisseur de 1 à 1.5 cm en forme de rectangle.
- Déposez alors le jambon cuit et le fromage en tranches. Saupoudrez d'origan.
- Roulez délicatement le pain de viande en rabattant le film alimentaire. Fermez les extrémités.
- Déposez dans un plat à gratin huilé. Répartissez un peu de beurre de cuisson sur le sommet du pain de viande.
- Enfourez pour 1h à 1h15. Arrosez de temps en temps avec le jus de cuisson ... vérifiez la cuisson en piquant la viande avec une pique à brochette : si le jus est transparent, c'est cuit, s'il est rouge ou rosé, poursuivez la cuisson.
- A la sortie du four, découpez en tranches épaisses et servez avec le jus de cuisson.

