

## ROTI DE VEAU ORLOFF

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 1 heure

### Ingrédients:

- BEURRE	qq. noix
- SEL	
- POIVRE	
- JAMBON FUME	qq. tranches fines
- GOUDA JEUNE	ou emmetal spécial
- CREME FRAICHE	20 cl
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250 g
- ROTI DE VEAU	700g

### Recette:

- Faites cuire le roti au four ou en casserole. Salez et poivrez.
- Lorsqu'il est presque cuit, coupez les en tranches (pas jusqu'en-dessous).
- Farcissez de jambon et de fromage.
- Remettez au four ou en casserole le temps que le fromage fonde.
- Dans une autre casserole, préparez un sauce crème champignon.

