 **Rôti de porc façon Orloff**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le rôti :**
**- 1,5 kg de** [**rôti de porc**](https://recettes.de/roti-de-porc) **dans la longe (1)**
**- 200 g de** [**lard fumé**](https://recettes.de/lard-fume)**(2) coupé en tranches très fines (3)**
**- 200 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **(3) coupé en tranches fines**
**- sel & poivre du moulin**
**-** [**crépine**](https://recettes.de/crepine) **de porc (4)
- huile d'olive**

**Les pommes de terre :**
**- 1,5 kg de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **charlotte (5)**
**- 4 échalotes**
**- 6 gousses d'ail**
**- huile d'olive**

**1 plat à four**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**Le rôti :**Saler et poivrer le rôti sur tous les côtés.
Je ne l'ai pas fait, mais la prochaine fois, je le ferai dorer dans un filet d'huile. Il faudra alors le laisser refroidir.
Retirer éventuellement les ficelles du rôti.
Trancher le rôti en tranches de 1 cm d'épaisseur environ sur les ¾ de la hauteur : les tranches restent attachées à la base.
Glisser entre chaque tranches une tranche (2 pour moi car elles étaient étroites) de comté et une tranche de lard. Reformer le rôti.
Pour plus de facilité, je l'ai enfermé dans une crépine et ensuite je l'ai resserré avec un tour de ficelle (sans crépine, il faudra ficeler le rôti pour qu'il ne s'ouvre pas).
Je l'ai arrosé d'un filet d'huile (inutile si on le fait dorer avant) et parsemé de quelques herbes de Provence.
Enfourner pour 1 heure environ, en vérifiant la cuisson au bout de 45 minutes
(la température mesurée avec un thermomètre à sonde doit être aux alentours de 75°C).
J'ai fait cuire mon rôti un peu à l'avance pour pouvoir libérer le four et je l'ai mis à réchauffer
pendant que les feuilletés apéritifs circulaient...

**Les pommes de terre :**Laver et éplucher les pommes de terre.
Les couper en 2 ou en quatre suivant leur taille.
Mettre les pommes de terre dans une casserole et les couvrir d'eau froide. Saler.
Porter à ébullition, puis laisser cuire à frémissement pendant une dizaine de minutes.
Les égoutter.
Éplucher les échalotes et les couper en quatre dans le sens de la longueur.
Laisser les gousses d'ail en chemise.
Faire suer les échalotes dans de l'huile (ou du beurre si vous préférez).
Ajouter les gousses d'ail (oups, je les ai oubliées...).
Remettre un peu d'huile.
Il en faut suffisamment pour que les pommes de terre soient confites.
Moi, j'ai voulu faire moins gras et mes pommes de terre se sont un peu écrasées,
c'était moins joli, mais tellement bon quand même!
Rajouter les pommes de terre, laisser quelques secondes à feu vif, puis couvrir et laisser confire doucement pendant une quinzaine de minutes en secouant la poêle de temps en temps.
Vérifier la cuisson et l'assaisonnement.
Là encore, j'ai fait cuire un peu à l'avance et je les ai réchauffées sur feu très doux au moment du repas.

 Au moment du service, couper le rôti en tranches en taillant un peu en diagonale, pour obtenir un visuel marbré et pour que chacun profite de tous les éléments.
Récupérer le jus rendu par la viande et la mettre en saucière.
J'ai servi chaud avec une poêlée de légumes (ramassés chez Mr P) et des pommes de terre confites.