

## *Veau Orloff aux pommes*

*Pour 6 Personnes*

*Orloff qui es-tu ?*

*Orloff est bien le nom d'une personne mais, il ne s'agit nullement du créateur de cette recette mythique de veau : c'est le nom de celui pour qui elle fut inventée. Cette histoire nous emmène en Russie au XIX<sup>ème</sup> siècle.*

*Le cuisinier Urbain Dabois travaille au service d'Alexei Fiodorovitch Orlov, une figure militaire et diplomatique.*

*A l'origine, la recette consistait à gratiner des tranches de rôti de veau. Avec le temps, elle a évolué mais contient toujours invariablement du fromage*

*1 rôti de veau d'environ 1,2 kg - 6 tranches fines de bacon - 25 g de beurre mou - 6 tranches de fromages à raclette ou de comté - 2 échalotes - 1 pomme - 3 feuilles de sauge - 10 cl de vin blanc - sel et poivre.*

*Chauffez le four th 6 (180°)*

*Eplachez la pomme, épépinez-la et coupez-la en 6 quartiers. Entaillez le rôti de 6 fentes. Glissez dans chacune 1 tranche de bacon, 1 tranche de fromage, 1 quartier de pommes. Ficelez le rôti et badigeonnez-le de beurre mou.*

*Salez et poivrez légèrement. Déposez le rôti dans un plat à gratin. Entourez-le d'échalotes pelées, parsemez de feuilles de sauge ciselées et arrosez de vin blanc. Enfournez pour 45 min en prenant soin d'arroser de temps en temps le rôti. Laissez reposer le rôti sur une planche pendant 5 min. Pendant ce temps, déglacez le jus de cuisson avec un filet d'eau bouillante et incorporez en fouettant 1 c à s de moutarde à l'estragon. Tranchez-le et arrosez-le avec le jus de cuisson. Servez avec des pâtes fraîches.*

