

Rôti Orloff à la Ninja Air Fryer

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

- 1 Rôti de Porc
- Bacon en tranches
- Tranches de Cheddar
- Huile d'olive
- Sel + Poivre

- > Trancher le rôti sans l'entailler entièrement jusqu'au fond en espaçant les tranches de 1 à 2 cm
- > Mettre une tranche de Bacon et un fromage dans chaque entaille du rôti
- > Mettre le rôti dans un tiroir
(J'utilise un plat en silicone)
- > Verser un filet d'huile d'olive
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Programmer Mode Roast 190°C 40min
(A ajuster en fonction du poids du rôti)