

Rôti de  
*Cerf*

**façon Orloff**

*par Matthieu Payet Godel*

Saisir le rôti salé sur toutes ses faces et retirer le du feu.

Déglacer la poêle au vin blanc.

Faire des incisions dans le rôti, enrrouler les tranches de comté dans le jambon puis les mettre dans les incisions.

Ficeler le rôti.

Faire cuire 20 minutes à 180°C dans le plat de départ avec le vin blanc, les gousses d'ail et les carottes épluchées.

Ajouter la crème et les herbes coupées et remettre à cuire 20 minutes.

Penser à arroser régulièrement votre viande pendant la cuisson avec son jus.

Rôti de

*Cerf*

façon Orloff

*par Matthieu Payet Godel*

## INGRÉDIENTS

---

1 Rôti de cerf  
6 tranches de comté  
6 tranches de jambon de parme  
1 botte de carottes  
100 g de crème fraîche  
10cl Vin blanc  
3 gousses dail

Huile d'olive

Persil

## USTENSILES

---

1 sauteuse qui passe au four  
Ficelle de cuisine