

Terrine de veau comme un Orloff



Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes :

- 4 belles escalopes de veau, assez longues
- 10 tranches fines de bacon
- 100 g de comté
- 20 g de beurre
- sel
- poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Dans un moule à cake, disposer les couches d'ingrédients de la façon suivante :

- noix de beurre
- escalope de veau
- bacon
- comté en gros dés
- sel, poivre
- ...

Terminer par une escalope.

3. Faire cuire au four environ 30 minutes. Réserver 5 à 10 minutes, puis dresser la terrine de veau sur une assiette avant de servir, découpé en tranches épaisses.