# Rôti ardennais au fromage, jambon et sauce aux champignons

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

1 kilogramme de rôti ardennais
250 grammes de champignons (mini)
250 ml de crème légère
150 grammes de tendre noix (Herta)
250 grammes de fromage jeune
beurre
sel et poivre

# Méthode de préparation

1. **Dans une poêle, laissez fondre une noix de beurre. Faites dorer la viande de chaque côté. Salez et poivrez. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau et poursuivez la cuisson de la viande.**

2. **Faites fondre du beurre dans une poêle et faites revenir les champignons à feu vif. Ajoutez la crème et poursuivez la cuisson quelques instants. Salez et poivrez.**

3. **Coupez le rôti en tranches. Disposez les tranches dans un plat de cuisson. Mettez une tranche de jambon et une tranche de fromage entre chaque tranche de rôti. Nappez le rôti de sauce aux champignons et faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

4. **Servez immédiatement.**