

ROTI DE PORC AU LAIT



Une bonne recette de Valérie.



Ingredients

Pour 6 personnes :

- 900 gr de rôti de porc
- 1 litre de lait
- 50 gr d'huile d'olive
- 1 oignon haché
- 3 brins de romarin
- 4 feuilles de laurier
- sel, poivre

Peut être préparé même le jour avant.

Dans un faitout, faire revenir l'oignon haché dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit translucide. Mettre le rôti, habillé de romarin et de feuilles de laurier, et le faire dorer de tous les côtés. Le couvrir ensuite de lait et le laisser cuire à feu doux et couvert environ une heure, l'arrosant de jus de temps en temps. A mi-cuisson, saler et poivrer.

Une heure environ avant de servir, remettez à cuire à découvert pour faire réduire la sauce.

Servez ensuite coupé en tranches fines.

