

Rôti de Porc au Lait

ingrédients (pour 8 personnes) :

1 litre de lait entier

1 rôti de porc (environ 1,6 kg)

2 gousses d'ail

2 cuillers à soupe de crème

du sel, du poivre, du thym

un peu d'huile d'olive

Mettre un peu d'huile d'olive dans une cocotte.

Faire revenir le rôti sur toutes ses faces.

Lorsqu'il est doré, couvrir avec le lait. Ajouter le sel, le poivre, le thym et les gousses d'ail.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure et quart.

Découvrir et faire cuire encore pendant un quart d'heure.

Prélever deux louches de sauce, et mélanger avec la crème, mettre en saucière.

Couper le rôti en tranches fines et servir.