

Rôti de porc au lait

Ingrédients

1 rôti de 500 gr

1/2 l de lait

sel

poivre aux baies

3 gousses d'ail avec leur enveloppe

1 feuille de laurier

thym

Faire revenir le rôti dans du beurre

Déposer le rôti dans l'ultra plus et mettre les autres ingrédients

Cuire à 180° entre 45 mn et 1 h

Si vous utilisez l'ultra plus mettre la cocotte dans le four froid

