

Roti de Porc à "la Moi" et au Lait...

Un roti (je l'ai pas pesé...)

250g d'oignons grelots

1l de bouillon de volaille (avec 1/2 eau 1/2 lait "écrémé for me")

3 cs d'huile [Cuisiline aux 4 épices](#)

huile d'olive

4 gousses d'ail pilées

sel et piment d'espelette

Faire chauffer la cocotte avec l'huile d'olive et le cuisiline. Faire revenir les oignons et l'ail puis la viande. Bien faire dorer.

Couvrir du bouillon lacté et laisser 2h sur feu très doux...

Servi avec une petite poelée d'haricots verts et de frites maison...

