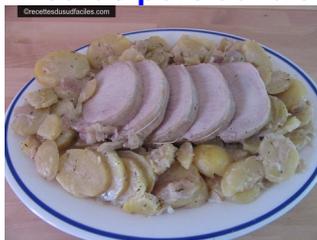


Rôti de porc au lait



Pour 4 personnes :

- 1 rôti de porc de 1 kg
- 5 ou 6 pommes de terre nouvelles
- 80 g de beurre
- 1 oignon
- 1/2 litre de lait chaud
- 30 g de farine
- 1 feuille de laurier ou herbes de Provence
- sel et poivre

Attention, le rôti de porc réduit considérablement lors de la cuisson.

Dans la cocotte, faites revenir la viande sur feu vif avec 40 g de beurre et un oignon pelé et émincé.

Quand la viande est dorée uniformément, insérez les pommes de terre pelées et coupées en rondelles, mélangez, couvrez de lait bouillant. (pour aller plus vite, je le chauffe au micro-ondes).

Ajoutez le sel, le poivre et la feuille de laurier ou les herbes de Provence.

Cuisson à la cocotte minute : fermez la cocotte et laissez mijoter 30 min à partir de la mise en rotation de la soupape ou 25 min avec la clipsocontrol de Seb.

Cuisson classique : laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 1h en retournant la viande régulièrement. Retirez les pommes de terre au bout de 25 min de cuisson, réservez-les puis continuez la cuisson, réinsérez les pommes de terre 15 min avant la fin de la cuisson de la viande.

Pour la sauce :

Sur feu doux, mélangez dans une casserole les 40 g de beurre restants avec la farine. Mouillez avec le jus de cuisson de porc filtré au chinois. Laissez cuire doucement quelques minutes pour que cela épaississe.

Disposez la viande et les pommes de terre sur un plat et nappez-les de sauce.