

# ROTI DE PORC AU LAIT



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 1,5 kg de rôti de porc dan le filet
- 1 litre de lait
- 4 grosses gousses d'ail
- 4 feuilles de laurier
- 3 brins de romarin
- 1 pincée de noix de muscade
- Beurre
- Sel, poivre

Faites chauffer du beurre dans une cocotte et faites-y colorer le rôti de porc de toutes ses faces.

Ajoutez les gousses d'ail en chemise, les feuilles de laurier et les brins de romarin. Versez le lait dans la cocotte, puis ajoutez une pincée de noix de muscade, salez et poivrez.

Couvrez la cocotte et faites cuire 1 heure 15 environ à feu doux. Retournez le rôti plusieurs fois en cours de cuisson.

Filtrez le jus de cuisson à travers un chinois. Coupez le rôti en tranches, nappez de sauce et servez immédiatement avec des pommes de terre nouvelles cuites à la vapeur.

Recette du blog A TABLE  
[www.latabledecarine.canalblog.com](http://www.latabledecarine.canalblog.com)