

Rôti de Porc au lait en cocotte



Ingrédients :

- 1 litre de lait cru fermier,
- 800 grammes à 1 Kg de rôti de porc,
- Une barquette de champignons de Paris frais (ou 200g de surgelés),
- 2 gros oignons,
- 1 gousse d'ail,
- 40 g de margarine,
- Une pincée de muscade râpée,
- Sel, poivre.

Préparation :

Eplucher les oignons et les émincer, éplucher l'ail et le dégermer.

Piquer le rôti avec l'ail.

Faire revenir le rôti de porc dans la matière grasse sur toutes les faces, puis ajouter les oignons émincés et les faire fondre à feu doux.

Verser le lait, la muscade, le sel et le poivre et porter à ébullition. Attention, le lait a une fâcheuse manie à vouloir s'échapper de la cocotte : poser le couvercle en laissant un espace d'1 cm et laisser mijoter doucement 1 h 45. Retourner le rôti de temps en temps pour ne pas qu'il attache.

Retirer le rôti, mixer la sauce au fond de la cocotte, passer éventuellement au tamis si vous souhaitez une sauce bien lisse.

Remettre le rôti dans la cocotte, ajouter les champignons et laisser mijoter à nouveau un bon quart d'heure.

A déguster avec des pommes de terre rôties, des pâtes ou du riz.

Bonne dégustation !

*Le lait cru...
c'est créatif !*

