

RÔTI DE PORC OU DE VEAU AU LAIT

- 1 rôti de porc ou de veau
- 1 L de lait entier ou de votre choix (soja, écrémé)
- 2 caïeux d'ail écrasés
- 2 oignons émincés
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin + un fagot de branches de persil que j'avais gardé (facultatif)
- huile d'olive, sel et poivre

Faire colorer le rôti dans une cocotte sur tous les cotés dans de l'huile d'olive à feu vif. Une fois le rôti bien doré, réservez-le. Dans la même cocotte ajoutez les oignons émincés et l'ail écrasé et faites caraméliser à feu doux. Cela donnera un bon goût à votre sauce. Ensuite rajoutez votre rôti, le thym, le romarin, salez et poivrez et ajoutez le lait. Faites cuire durant 2 h environ à feu doux, en tournant le rôti plusieurs fois.

Au bout de la cuisson réservez votre rôti et passez la sauce au chinois en écrasant bien les oignons et l'ail pour récupérer les saveurs.

Ensuite liez votre sauce avec un peu de fécule, personnellement j'ai fait un petit roux blond avec beurre et farine pour lier la sauce. Vérifiez l'assaisonnement.

Ensuite j'ai tranché le rôti et je l'ai remis dans la sauce puis j'ai laissé mijoter à feu très doux 5 mn.

A servir avec des pommes de terre, des légumes, du riz, des pâtes.....au choix.

* le rôti est moelleux et la sauce a un bon goût d'aromates.

* vous pouvez aussi le faire dans un auto-cuiseur (45mn environ) ou dans un thermomix.

* c'est un plat qui se réchauffe facilement.