

## Rôti de porc au lait



Pour 4-5 personnes:

- 1 rôti de porc de 950 g
- 500 g de lait
- quelques feuilles de sauges séchées
- 1 feuille de laurier
- 4-5 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- quelques baies roses
- sel

Préchauffer le four à 200°.

Faire chauffer le lait dans une casserole.

Saler le rôti et le déposer dans une cocotte allant au four (pour ma part l'utra plus de 3l). Répartir autour l'oignon émincé et les pommes de terre pelées et coupées en cubes. Ajouter la sauge et les baies roses puis verser le lait chaud.

Couvrir et enfourner pendant 1h.

Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson encore 15 min (les pommes de terre et le rôti vont ainsi dorer un peu).

Remettre le couvercle et laisser dans le four pendant quelques minutes.

Sortir et découper le rôti avant de le servir avec les pommes de terre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>