

Rôti de porc aux petits oignons et sauce au lait

Plat

Le rôti de porc revisité

Couverts : 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 100 minutes

Ingrédients

Rôti de porc x1

Gousses d'ail x2

Oignons jaunes x3

Vin blanc 1 verre

Eau 1/2 verre

Lait 15cl

Huile de tournesol

Herbes de Provence

Sel / Poivre

Préparation

Piquer le rôti avec les gousses d'ail coupées en six. Dans une sauteuse, mettre l'huile à chauffer et y faire revenir le roti sur toutes les faces, 20 minutes environ à feu moyen.

Ajouter les oignons coupés en petits morceaux. Lorsqu'ils sont fondants ajouter le vin blanc et l'eau. Bien mélanger, saler poivrer et ajouter les herbes de Provence.

Couvrir et laisser cuire 1 heure environ (à surveiller).

Ajouter le lait et laisser cuire encore quelques minutes, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir bien chaud.