Porc

Porc cuit au lait

3h30	10 min	3h20	0	612
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la garniture

800 g **Pomme(s) de terre**

Ingrédients pour le porc cuit au lait

800 g **Rôti de porc**
1 litre(s) **Lait entier**
4 feuille(s) **Sauge**
2 branche(s) **Thym**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

2 branche(s) **Sauge**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture

1. A l'aide d'un économe, peler les pommes de terre.
2. A l'aide d'un couteau d'office, détailler les pommes de terres en quartiers puis réserver.
3. Afin d'avoir une cuisson homogène, détailler les pommes de terre en quartiers de taille équivalente de 2 cm maximum.

Étape 2

Préparation de la viande

1. A l'aide d'un couteau d'office, peler la gousse d'ail.
2. Saler et poivrer le rôti de porc sur toutes les faces.

Étape 3

Cuisson du porc cuit au lait

1. Préchauffer le four à 90°C (Th.3).
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte sur feu assez vif. Ajouter la gousse d'ail, les feuilles de sauge et les branches de thym.
3. Faire dorer la viande sur toutes les faces en la

retournant régulièrement à l'aide de pinces de cuisine.

4. Verser le lait dans la cocotte. Ajouter les quartiers de pommes de terre. Saler et poivrer légèrement.
5. Fermer la cocotte et enfourner pendant 3 heures.

Étape 4

Cuisson de la sauce au lait

1. A l'aide d'une louche, prélever 4 louches de lait de la cocotte et les verser dans une casserole.
2. Faire réduire sur feu moyen en remuant constamment à l'aide d'un fouet.
3. La sauce est prête lorsqu'elle devient onctueuse.
4. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.
5. Pendant la confection de la sauce, envelopper la viande dans du papier aluminium pour la conserver au chaud tout en la laissant se détendre.

Étape 5

Dressage

1. A l'aide d'un couteau de chef, découper la viande en tranches.
2. Disposer deux tranches de viande par assiette. Répartir les pommes de terre. Parsemer les feuilles de sauge et poivrer.
3. Verser la sauce dans des petits ramequins et les disposer à côté de la viande.
4. Servir de suite.