

Rôti de porc au lait

Dans un auto-cuiseur, faire revenir 3 beaux oignons émincés dans un peu d'huile d'olive

Ajouter le rôti et faire dorer le tout

Couvrir de lait (environ 1 litre), saler, poivrer et parfumer avec des feuilles de laurier (3/4)

Fermer l'auto-cuiseur et laisser cuire à feu moyen pendant 1 heure à partir du chuchotement de la soupape

Ouvrir et faire tomber dans le lait la crème collée aux parois

A part faire une béchamel et ajouter le lait avec les oignons dedans

S'accompagne avec du riz ou des pommes de terre

Bon appétit !

