Roti de porc au lait / Façon Rosine

Faire bien dorer le rôti

Un peu après avoir mis la viande à dorer, ajouter 4 ou 5 oignons, coupés en 4, les faire dorer avec la viande

Assaisonner de sel, poivre, laurier

Puis verser 1 litre (ou +) de lait (ou 1 litre + 2 verres)

Couvrir la cocotte et laisser cuire 2 heures à 2 heures30 à feu moyen, (la sauce n’est pas belle, c’est normal)

Enlever la viande, passer le lait au mixer à soupe

Dans un bol, mettre ¾ de cuillère à café de maïzena,délayer dans un peu de lait

Verser dans la sauce au lait, faire épaissir, sur le feu

Ce plat ne ce rate pas

Rosine