

ROTI DE PORC A LA CORSE



Préparation : 30 min



Temps de cuisson : 1 h 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,2 kg d'échine ou de filet de porc
- Une dizaine de feuilles de sauge
- 6 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 l de lait entier
- Sel, poivre.

Préparation :

- Salez et poivrez votre viande et placez-le dans un plat allant au four assez profond.
- Entourez de gousses d'ail "en chemise" (avec leur peau) simplement écrasées, des feuilles de sauge, du thym émietté et du laurier.
- Versez le lait et mettez à four chaud pendant 1h30.
- La recette conseille des frites bien craquantes pour le contraste ou des petits légumes sautés.
- J'ai déjà essayé cette recette et mes invités semblaient contents !