

La Recette de Geneviève



ROTI DE PORC A LA NORMANDE

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

1,2 kg de rôti de porc dans l'échine ; oignons (260 g) ; 10 gousses d'ail non pelées ; 2 tiges fines de céleri ; 4 feuilles de laurier ; 1 branche de thym ; 30 g de beurre 1/2-sel ; 50 cl de lait entier ; 50 g de crème épaisse ; sel et poivre.

Opérations :

1. Dorer le rôti de porc dans une cocotte pendant 10 minutes dans le beurre légèrement moussieux. Bien contrôler cette cuisson sans laisser noircir le beurre. Réserver le rôti une fois doré dans un plat.
2. Chauffer le lait dans une casserole.
3. Enlever l'excès de beurre, et faire fondre l'oignon dans la cocotte sans coloration. Il doit juste être transparent.
4. Remettre le rôti dans la cocotte, y ajouter les gousses d'ail, les aromates (thym, laurier, céleri).
5. Verser le lait chaud ; saler, poivrer ; couvrir.
6. Cuire le rôti à feu doux pendant deux heures en le laissant mijoter et le retourner toutes les 15 à 20 minutes.
7. Une fois la cuisson terminée conserver le rôti avec les gousses d'ail dans la cocotte. Enlever les aromates ; filtrer la sauce dans une casserole, la mixer et lier avec la crème.
8. Réchauffer cette sauce sans laisser bouillir.
9. Découper le rôti en tranches et le présenter dans le plat de cuisson nappé de sauce avec les gousses d'ail en garniture.