

Rôti de porc de Gracianne



Pour 4 bons mangeurs

- 800g de rôti de porc (je prends dans l'échine)
- 4 tranches de jambon de Parme
- 10 feuilles de sauge
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 500 ml de lait entier
- 20 cl de crème fleurette

Préchauffer le four à 160°C.

Dans un mixeur, hacher finement le jambon, la sauge, l'ail et un peu de sel et de poivre.

Faire des entailles assez profondes dans le rôti (comme pour mettre des morceaux d'ail) et les remplir de cette farce.

Dans une cocotte qui va au four (type Staub ou Le Creuset), faire revenir le rôti sur toutes les faces dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retirer le rôti, ajouter le reste du hachis, faire revenir dans cesser de mélanger, puis ajouter le lait et la crème. Mélanger, remettre le rôti, couvrir et mettre au four pour une heure à une heure et demie.

Lorsque la viande est cuite, la retirer de la cocotte et la laisser reposer sur une planche une dizaine de minutes avant de la découper.

Mixer la sauce au blender (ou version feignasse comme moi avec un mixeur plongeant) et la remettre à chauffer tout doucement à couvert.

Découper le rôti en tranches et servir nappé de sauce avec une bonne purée maison ou des pâtes fraîches.