



La Cuisine des Anges

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

## Rôti de porc au lait et sa purée maison



### Source :

["La cuisine c'est aussi de la chimie" d'Arthur Le Caisne](#)

- Le rôti de porc :

Préparation : 20 minutes ~ marinade : 3 heures ~ Cuisson : 2 heures ~ Four : 140°C

- La purée :

Préparation : 10 minutes ~ Cuisson : 30 minutes



### Ingrédients pour le rôti de porc au lait :

1 rôti de porc de 1 kg ==> 780 grammes pour le mien (dans l'échine et sans os)

1 litre de lait entier

2 cuillères à soupe d'huile d'olive (de préférence)

2 oignons

10 gousse d'ail

2 feuilles de laurier coupées dans le sens de la longueur

6 feuilles de sauge fraîche (facultatif)

quelques brins de thym

une pointe de couteau de noix de muscade (fraichement râpée de préférence)



### Préparation :

- { Sortez la viande du réfrigérateur une heure avant de la faire dorer } ○

1) faites chauffer à feu moyen une cocotte qui peut ensuite passer au four. Arrosez le rôti avec deux cuillères à soupe d'huile et caressez-le avec les mains pour l'enduire totalement de matière grasse. Dès que la cocotte est bien chaude, faites dorer la viande sur

toutes ses faces. Quand il est bien doré (au bout de 10 minutes environ), sortez-le de la casserole et réservez-le sur une assiette.

2) Baissez le feu. Dans la cocotte, mettez les oignons épluchés et coupés en demi-rondelles et laissez-les dorer, mais à peine. Ajoutez le thym, les feuilles de laurier coupées en deux dans le sens de la longueur, la sauge et la muscade. Versez le lait et grattez bien les sucs qui sont collés au fond de la casserole. Ajoutez le rôti et l'ail épluché. Couvrez et laissez mariner 2 ou 3 heures en retournant le rôti trois ou quatre fois pour que les saveurs de la marinade l'imprègnent de tous les côtés.

3) Préchauffez le four à 140°C. Mettez la cocotte à chauffer doucement sur feu doux le temps que le lait commence à fumer mais ne laissez pas bouillir. Couvrez et enfournez. Laissez cuire doucement pendant 2 heures en le retournant avec des cuillères pour éviter de percer la viande.

4) Quand le rôti est cuit, sortez-le de la casserole et enveloppez-le dans une triple épaisseur de papier aluminium pour le garder au chaud. Mettez la casserole sur un brûleur et faites-la réduire à feu moyen pendant une dizaine de minutes. Passez la sauce au chinois dès qu'elle est assez épaisse.

5) Coupez la viande et servez dans des assiettes préalablement chauffées. Salez, poivrez et ajoutez la sauce (et la purée).



### **Ingrédients pour la purée :**

1 kg de pommes de terre

250 grammes de lait entier bien chaud

250 grammes de beurre très froid ==> 75 grammes en ce qui me concerne

sel et poivre (muscade en ce qui me concerne)



### **Préparation :**

1) Rincez les pommes de terre sous l'eau froide et mettez-les dans une grande casserole avec de l'eau froide et deux cuillères à soupe de gros sel (si vous en avez, votre sel habituel autrement). Comptez au moins 25 à 30 minutes de cuisson. Vérifiez la cuisson en plantant un couteau dans les pommes de terre : il doit s'enfoncer facilement.

2) Dès que les pommes de terre sont cuites, sortez-les de l'eau et laissez refroidir un peu avant de les éplucher. Passez les pommes de terre dans un moulin à légumes muni de la grille fine (ou simplement avec un écrase-purée si vous n'avez pas de moulin).

3) Transférez la préparation dans une casserole et faites chauffer à feu doux en remuant pendant cinq minutes. Ajoutez le beurre très froid en petits morceaux. Versez ensuite le lait très chaud et mélangez bien pour que la purée l'absorbe complètement. Vérifiez l'assaisonnement, rectifiez si besoin. Servez immédiatement.