



Pour 8 portions

1,5 kg de rôti de porc (longe)

2 c. à soupe de beurre

2 oignons émincés finement

3 poireaux moyens, émincés finement

3 branches de céleri, émincé finement

2 gousses d'ail

Sel, poivre

3 c. à soupe d'herbes de Provence

1,250 litre (5 tasses) de lait

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Dans une cocotte en fonte ovale, fondre le beurre et faire revenir les oignons, le poireau et le céleri sans les colorer.

Baisser le feu et couvrir 10 minutes.

Pendant ce temps, mettre le rôti de porc sur une planche à découper et le piquer à l'ail. le saler et le poivrer et l'enrober d'herbes de Provence.

Déposer le rôti de porc, dans la cocotte sur les légumes et recouvrir de lait.

Enfourner la cocotte pour 2 heures 30.

Sortir le rôti de la casserole et le couper en tranches. Déposer les tranches dans un plat de service. Réserver au chaud.

À l'aide du mixeur plongeur, mixer finement le liquide de cuisson et les légumes.

Passer la préparation au tamis et napper les tranches de rôti de porc. Servir aussitôt, accompagné de pommes de terre vapeur et de haricots verts.

