 **Porc au lait et pommes fondantes**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands :**Préparation : 20 mn - Cuisson : 1 h 20

**- 1,600 kg de porc dans le filet**  
**- 4 gousses d'ail  
- huile de tournesol  
- 4 feuilles de sauge  
- 2 kg de pommes de terre moyennes  
- lait  
- sel & poivre du moulin**

Verser un filet d'huile dans la cocotte et faire revenir la viande sur tous les côtés, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.Ajouter les gousses d'ail non pelées.  
Mouiller avec du lait jusqu'à la moitié de la hauteur de la viande.

Ajouter les feuilles de sauge. Saler & poivrer.  
Laisser mijoter sans se soucier de l'aspect de la sauce pendant 50 minutes environ.  
Au bout de ce temps, rajouter dans la cocotte tout autour de la viande, les pommes de terre pelées et lavées.  
Continuer la cuisson pendant encore une bonne demi-heure (vérifier la cuisson des pommes de terre).  
En fin de cuisson, laisser évaporer un peu la sauce à feu vif et à découvert.  
Servir le rôti coupé en tranches, entouré de pommes de terre avec la sauce en saucière.