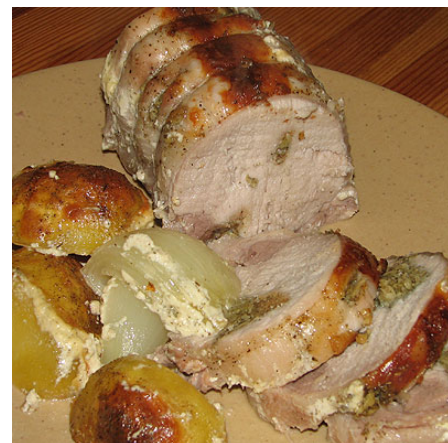


Rôti de porc à la crème

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 6 personnes

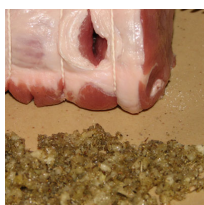
Préparation: 20 minutes Cuisson: 1h30



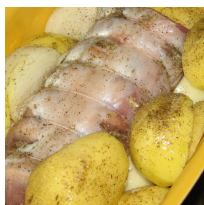
Les ingrédients:

- 1 roti de porc de 800g
- 2 gros oignons
- 5 ou 6 pommes de terre
- 1 briquette de crème fraîche
- sel poivre
- herbes de provence
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 6 grains d'ails

Comment faire:



1) Hacher les grains d'ails et mélanger avec du sel du poivre et des herbes de provence. Faire quelques entailles au rôti puis y mettre la préparation à l'ail. -



2) Peler les pommes de terre et les oignons, couper les oignons en quatre et les pommes de terre en deux. Déposer le rôti dans un plat creux puis disposer les oignons et les pommes de terre tout autour du rôti. Rajouter un peu d'eau au fond du plat (30cl environ). Saler et poivrer le tout, rajouter un peu d'herbe de provence et mettre un filet d'huile d'olive. -



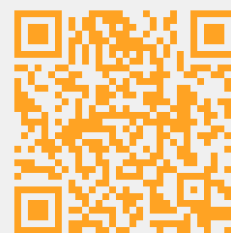
3) Vider la briquette de crème sur le plat et mettre au four à 200°C pendant 1 heure 30 minutes. -

Le petit plus

Pour ne pas cramer le rôti ou les pommes de terre vous pouvez mettre au cour de la cuisson du papier d'aluminium sur le plat.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2020 - www simplement-cuisine.fr