le rôti de porc aux 2 pommes

Les ingrédients pour 2/3

- Un roti de porc 400/500 grs
- 4 pommes de terre environ 300 grs
- 2 pommes
- 1 oignon
- du sel et du poivre
- huile d'olive





Plus facile, il n’y a pas

On coupe les pommes de terre et les pommes en quartiers de petite taille, on émince l’oignon.

On parsème le tout autour du rôti dans un plat allant au four, un filet d’huile d’olive, du sel, du poivre et c’est prêt.

On enfourne le plat dans un four préalablement chauffé à 170°.

On laisse cuire doucement pendant 45/50 minutes, et on passe en mode grill les 5 dernières minutes.

Un plat tout en un, rapide à préparer.

