

## *Rôti de Porc – Pommes de Terre - Oignons*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min.

### **Ingrédients:**

- ROTI DE PORC	1 kg
- OIGNON(S)	4 à 5 beaux
- POMME(S) DE TERRE	700 à 900 g
- LAURIER	
- THYM	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Coupez les pommes de terre en fines rondelles.
- Coupez également les oignons en fines rondelles.
- Dans un plat à gratin, placez le rôti. Salez et poivrez. Ajoutez ensuite les pommes de terre et les oignons tout autour.
- Saupoudrez de thym et ajoutez 2 feuilles de laurier.
- Mouillez avec un peu d'eau et placez au four environ 1 heure (180°C).
- Remuez les pommes de terre et oignons de temps en temps.