



Rôti de porc aux pommes

Préparation/Cuisson 2h00

Pour 6 personnes :
- 1 kg 250 à 1 kg 500 de rôti de porc,
- 500 g de petites pommes de terre,
- 1 kg de pommes,
- 75 g de beurre,
- sel,
- poivre,

Placer le rôti dans un plat allant au four. Ajouter un peu de beurre.

Disposer les pommes de terre épluchées, saler et poivrer, faire cuire 1 h. 1/4.

Arroser avec le jus produit par la viande durant la cuisson.

Retourner les pommes de terre afin qu'elles soient dorées de chaque côtés.

Eplucher les pommes, les couper en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec du beurre, 20 minutes.

Servir sur un plat chaud avec les pommes de terre.

Dégraissier la sauce et la présenter en saucière.

Mettre les pommes dans un saladier.

Association La Fourmilière

Adresse Internet : asso.lafourmiliere.free.fr

Adresse Email : asso.lafourmiliere@free.fr