



RECETTE DU ROTI DE PORC AUX POMMES

Ingrédients :

Pour 6 personnes tu auras besoin de :

- 1 rôti de porc de 500 g
- 2 pommes
- 3 échalotes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de lait
- Du sel et du poivre

Consignes :

Préchauffe le four à 210° (toujours sous la surveillance d'un adulte)

Place le rôti de porc dans un plat à four.

Entoure le rôti des échalotes émincées et des pommes coupées en petits quartiers.

Verse sur le rôti l'huile et le lait puis mets du sel et du poivre.

Fais cuire pendant 30 minutes en surveillant bien la cuisson.

Tu peux accompagner ton plat de haricots verts ou d'une purée de pommes de terre maison, une purée de topinambours ou une purée de patates douces.

Régale-toi !

