

## Roti de porc aux oignons et pommes de terre

**Préparation :** 15 minutes

**Cuisson :** 1 heure

**Portions :** 4 - 5

### **Ingrédients :**

- 1 rôti de porc de 600 grs
- sel
- poivre
- 1 éclat d'ail
- 1 gros oignon
- 8 pommes de terre moyennes
- du beurre

### **Préparation :**

- Poser le rôti, salé et poivré, sur une tranche de beurre dans une lèchefrite allant au four.
- Le piquer avec l'ail.
- Le mettre au four 200°C
- Eplucher les pommes de terre et l'oignon.
- Les couper en fines rondelles.
- Mélanger les pommes de terre et l'oignon, saler et poivrer.
- Après 15 minutes de cuisson, les ajouter autour du rôti.
- Parsemer de morceaux de beurre et remettre au four.