

Rôti de porc au four

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 6 personnes

Préparation: 20 minutes Cuisson: 1h



Les ingrédients:

- 1 roti de porc de 1kg
- 2 oignons
- Des champignons de Paris
- 3 grains d'ail
- 2 grains de poivre
- Des herbes de provence
- Sel

Comment faire:



1) On prépare l'ail le sel le poivre et l'herbe de provence. -



2) On passe le tout au mortier. -



3) Ensuite il faut entailler le rôti à plusieurs endroits. -



4) On remplit les trous avec la préparation d'épices. -



5) On découpe quelques champignons et les deux oignons. -



6) On met le rôti dans un plat. On rajoute champignons et oignons. -



7) On referme la cocotte et on met au four 1 heure. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !