

Rôtis de porc au four



Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 rôtis de porc de 800g chacun (épaule ou filet)
- 2 gousses d'ail
- 3 oignons
- huile
- thym - laurier
- sel - poivre

Préchauffer le four à 210° pendant 10 min.

Mettre un fond d'eau dans un plat allant au four. Disposer les rôtis de porc dans le plat.

Peler les gousses d'ail et les oignons. Mettre les gousses d'ail dans le plat et les oignons coupés en morceaux autour des rôtis. Parsemer de thym et disposer les feuilles de laurier. Saler et poivrer. Arroser de 2 bonnes cuillerées d'huile.

Enfournez et laisser cuire 45 min environ.

Arroser de temps en temps avec le jus de cuisson.

Servez chaud avec des pommes de terre sautées.