



CÔTES DE PORC ET FRUITS LÉGUMES AU ROMARIN

INGREDIENTS

5 pommes Gala
5 carottes violettes
2 oignons rouges
3 branches de romarin
4 côtes de porc dans
l'échine
huile d'olive

Sur une plaque, déposer les pommes coupées en grosses lamelles, les carottes violettes en frites de 1cm, les oignons rouges émincés.
Verser un filet d'huile d'olive, sel, poivre et les branches de romarin hachées.
Enfourner à 240° pendant 30min.
Faire cuire les côtes de porc dans l'échine avec un peu d'huile et de romarin haché.
Déguster l'ensemble.