# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## RÔTI DE PORC ET
## SES P'TITES POMMES DE TERRE À LA PEAU

**Dans ma cocotte:**

- 1 rôti de porc ( échine)
- 2 gros oignons émincés
- 2 têtes d'ail ( 1 épluchée et 1 entière)
- 2 pommes de terre / personne
- poivre du moulin
- herbes de provence
- 1 feuille de laurier
- Fleur de Sel de Guérande

Dans le fond de la cocotte que je mets à tremper dans l'eau avant, j'ai mis mes oignons émincés, ma feuille de laurier, les herbes de provence et mes gousses d'ail épluchées. Je pose dessus mon rôti puis je place autour les pommes de terre lavées **non épluchées et la tête d'ail entière** dont les gousses seront confites après cuisson. J'arrose d'un filet d'huile d'olive et j' assaisonne avec de la fleur de sel et du poivre du moulin. et c'est tout, je ferme ma cocotte te la place au four relativement doux th 4/5 pendant 2 heures.