

## **Le palais gourmand**

1 rôti de palette désossé de 2 lb (1 kg)  
4 carottes pelées, coupées grossièrement  
6 pommes de terre pelées et coupées en 2  
1 enveloppe de mélange pour soupe à l'oignon Lipton  
1/2 c. à thé de sucre  
1/2 c. à thé de thym  
1 tasse (250 ml) de jus de pomme  
1/4 de tasse d'eau  
Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 325°F (165°C)

Déposer le rôti dans une rôtissoire ou un plat allant au four. Mettre les légumes autour du rôti. Saupoudrer le rôti et les légumes avec l'enveloppe de mélange pour soupe à l'oignon. Ajouter le thym et le sucre. Arroser avec le jus de pomme et l'eau. Saler et poivrer légèrement. Couvrir et mettre au four pour 3 heures.