



## Longe de porc au gin OXXiTAN

**Pour 4 personnes**

**Temps de cuisson : 1 h environ**

**Ingrédients :**

- Gin OXXiTAN Les Remparts (Original Dry Gin)
- 1 longe de porc
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 échalotes
- 2 oignons jaunes
- 2 branches de romarin
- Thym et autres épices de garrigue au choix
- 800 g de pommes de terre en chemise
- Poivre au moulin

Coupez la longe de porc en demi tranches. Disposez la longe dans un plat allant au four. Versez le gin OXXiTAN dans ces demi-tranches. Épluchez et émincez les échalotes, oignons, épices de garigues. Insérez les dans les demi-tranches au fur et à mesure. Préchauffez votre four à 180°C. Badigeonnez la longe de gin OXXiTAN et de deux cuillères d'huile d'olive ; poivrez et disposez le romarin et le thym. Épluchez et coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. Arrosez les pommes de terre de deux cuillères d'huile d'olive. Enfourez pendant 1h environ. Arrosez régulièrement la longe et les pommes de terre du jus de cuisson. Bonne dégustation !

**OXXiTAN®**