

BAECKEOFFE

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g d'échine ou d'épaule de porc
500 g d'épaule de mouton sans os
500 g de poitrine de bœuf désossée ou de paleron
1 kg de pommes de terre
250 g d'oignons (*facultatif*)
2 gousses d'ail
50 cl de vin d'Alsace blanc sec (*Sylvaner ou Riesling*)
1 bouquet garni
QS de persil, thym et laurier
QS de sel et de poivre du moulin

Préparation et Cuisson : 3 h 30 à 4 h 00

Faire bouillir le vin d'Alsace, le flamber et le laisser refroidir. Pendant ce temps, détailler les 3 viandes en morceaux à peu près égaux et les mettre à mariner pendant 24 h au frais avec 25 cl de vin blanc d'Alsace sec flambé, quelques oignons, les 2 gousses d'ail épluchées, le bouquet garni et le poivre du moulin.

Le lendemain, faire chauffer le four à 190°. Prendre ensuite une cocotte en terre et la remplir dans l'ordre, avec une couche de pommes de terre émincées, une couche de viandes mélangées et une couche de d'oignons émincés. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Mouiller avec tout le vin blanc d'Alsace sec flambé. Fermer la terrine avec son couvercle et faire cuire au four ramené à 180° pendant 3 h 00 à 3 h 30.

Servir dans la terrine où s'est effectuée la cuisson.

NB : Si vous ne supportez pas l'oignon, vous pouvez le supprimer.

Enfin, suivant votre goût, vous pouvez ajouter sur le dessus des viandes utilisées, un pied, une queue et/ou une oreille de porc.