LE BAECKEOFFE – MON ALSACE GOURMANDE

Ingrédients pour 4 personnes :

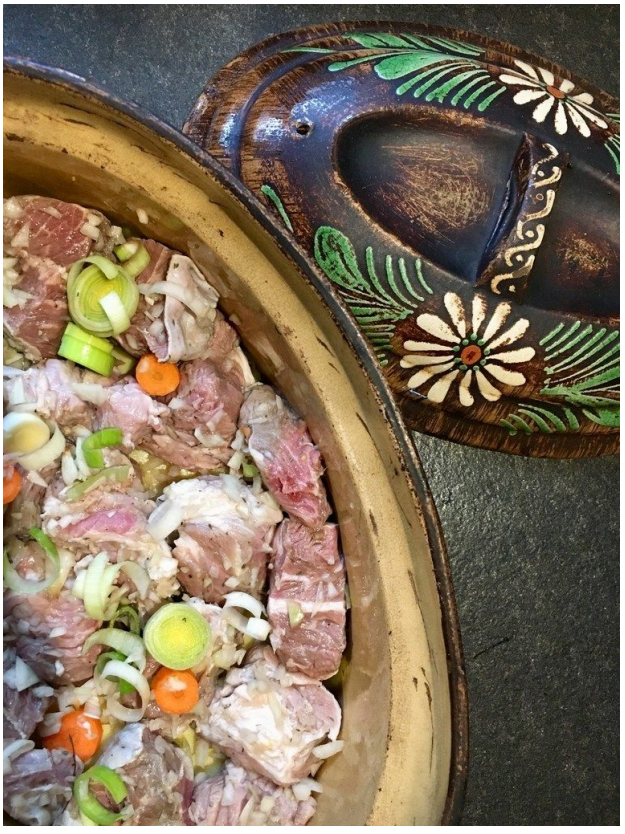
500 g d'épaule de porc
500 g d'épaule d'agneau
500 g de paleron de boeuf
1 pied de porc
1,5 kg de pommes de terre
250 g d'oignons
4 gousses d'ail
100 g de carottes en rondelles
1 blanc de poireau émincé
1 bouquet garni
Persil
1 petite branche de thym
2 feuilles de laurier
Sel et poivre
50 cl de vin blanc sec d'Alsace *(Sylvaner)*

Pour le lut :
100 g de farine
100 ml d'eau

La préparation du Baekeoffe :

Le jour précédent :
Détaillez la viande en cubes égaux et mettez la à mariner pendant une nuit avec 25 cl de vin, les oignons émincés, l'ail, les carottes, le poireau, le bouquet garni, le persil, le thym, le laurier, le sel et le poivre.

Le jour même :
Dans une terrine en terre cuite de Soufflenheim munie du couvercle, disposez une couche de pommes de terre émincées, le pied de porc, puis la moitié de la viande et de la garniture de légumes, puis mettez une nouvelle couche de pommes de terre.



Mouillez a hauteur avec la marinade et le reste de vin blanc.

Couvrez la terrine et, pour la rendre hermétique, disposez tout autour de la jointure du couvercle un ruban de pâte (le lut) confectionnée avec la farine et l'eau. Faites cuire dans un four à 180° (thermostat 6) pendant 2h30 à 3h.

Servez avec une scarole, une frisée ou de la mâche assaisonnée d'une vinaigrette à l'ail ou à l'échalote. Accompagnez d'un vin sec de race et de caractère comme un Riesling Grand Cru d'Alsace par exemple.