Baeckeoffe

Préparation : 30 min cuisson : 3h repos : 24h personnes : 6

Ingrédients :

- 500g d'échine de porc (sans os)
- 500g d'épaule de mouton (sans os)
- 500g de paleron de bœuf (sans os)
- 4 carottes
- 1 poireau
- 4 oignons
- 1 bouquet garni
- 2 clous de girofle
- 75 cl de vin blanc d'Alsace
- 30g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 kg de pommes de terre
- sel, poivre

Préparation :

Couper les morceaux de viande en cubes. Les mettre dans une terrine avec les carottes et le poireau coupés en rondelles et les oignons émincés. Ajouter le bouquet garni, les clous de girofle. Saler et poivrer. Arroser le tout avec le vin. Mélanger et couvrir la terrine d'un chiffon. Laisser reposer 24 heures.

Beurrer une terrine à baeckeoffe. Presser les gousses d'ail sur les bords de la terrine.

Eplucher les pommes de terre et les couper en très fines lamelles. Couvrir le fond de la terrine d'une couche de pomme de terre. Saler et poivrer.

Disposer tous les morceaux de viande. Ajouter la moitié des légumes de la marinade. Terminer par le reste des pommes de terre et le reste de légumes. Saler et poivrer. Mouiller le tout avec la marinade. Il faut que le jus recouvre la moitié du plat.

Fermer hermétiquement avec le couvercle de la terrine.

Faire cuire à feu doux, à 180°C (thermostat 6), pendant 3 heures.

Suggestions : On peut remplacer l'échine de porc par des pieds de porc ou le porc par une autre viande.