

Bäckeofe

Ingrédients pour 6 personnes

500 g échine de porc
500 g épaule de mouton sans os
500 g poitrine de boeuf ou paleron
1 kg pommes de terre
250 g oignons
2 gousses ail
50 cl vin blanc d'Alsace
1 bouquet garni
sel et poivre

Détailler la viande en morceaux égaux comme pour une estouffade et la mettre à mariner pendant 24 heures avec un peu de vin, quelques oignons, l'ail, le bouquet garni, le sel, le poivre.

Dans une cocotte en terre, disposer une couche de pommes de terre émincées, que vous salerez, ensuite les viandes, les oignons émincés, puis une nouvelle couche de pommes de terre et d'oignons émincés. Mouiller avec le vin blanc.

Fermer la terrine avec son couvercle et faire cuire au four (th. 5) pendant 2 h à 2 h 30. Servir tel quel dans la terrine où s'est effectuée la cuisson.

Remarques:

- * Suivant le goût on peut ajouter, en plus de la viande indiquée, une queue et un pied de porc.
- * Pour justifier son nom, ce mets devrait être cuit dans un four de boulanger.
- * Ce mets est généralement accompagné d'une salade.

Temps de préparation: 3:30

Classification: Alsace (pays d'origine), porc (plat),
moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Les recettes de la table alsacienne - Joseph
Koscher

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo