

Baeckeoë de Noël

🍴 8 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 3h45m

🌾 gluten 🍷 sulfites

Baeckeoë festif au magret de canard mariné une nuit dans du Riesling aux épices de Noël (pain d'épices, genièvre, clou de girofle). Version de fête du classique alsacien aux trois viandes.

France / Alsace

INGRÉDIENTS

☐ magrets de canard	4	☐ Riesling	1 l
☐ oignon, <i>pelé et émincé</i>	1	☐ pommes de terre	2 1/2 kg
☐ carotte, <i>épluchée et coupée en rondelles</i>	1	☐ carottes	8
☐ épices à pain d'épices	2 càc	☐ oignons	2
☐ clous de girofle	6	☐ ail	3 gousses
☐ feuilles de laurier	3	☐ blancs de poireau	2
☐ branches de thym	3	☐ bouquet garni	1
☐ baies de genièvre	8	☐ farine	100 g

PRÉPARATION

— Marinade (la veille) —

1. Couper les *magrets de canard* en dés et les déposer dans un *grand saladier*.
2. Ajouter l'*oignon*, la *carotte*, les *épices à pain d'épices*, les *clous de girofle*, les *feuilles de laurier*, les *branches de thym*, les *baies de genièvre* et le *Riesling*.
3. Mélanger, couvrir et réserver une nuit au réfrigérateur.

— Montage et cuisson —

4. Le lendemain, égoutter la viande et réserver la marinade.
5. Peler et émincer en rondelles les *pommes de terre*, les *carottes* et les *oignons*. Peler et hacher l'*ail*. Laver et émincer les *blancs de poireau*.
6. Préchauffer le *four* à 200 °C.
7. Monter le *baeckeoë* dans une *terraine de Baeckeoë* en déposant une couche de pommes de terre au fond, une couche de carottes et d'oignons, puis une couche de viande. Saler, poivrer et recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par le *bouquet garni* et une couche de pommes de terre. Arroser avec la marinade et fermer la terraine.

8. Mélanger la *farine* avec un peu d'eau jusqu'à obtenir une pâte. La façonner en boudin et la déposer tout autour du couvercle, sur la jointure, en appuyant bien pour fermer hermétiquement (lut).
9. Enfourner pour 1 h45 à 200 °C, puis baisser à 170 °C et poursuivre la cuisson encore 2 heures.

Variante plus légère : remplacer une partie des pommes de terre par du panais ou du céleri-rave.

Variante extra-festive : ajouter des fruits secs émincés (pruneaux, abricots, figues) entre chaque couche de canard, et des dés de foie gras poêlé sur le dessus après ouverture.

Si pas de terrine traditionnelle, placer une feuille d'aluminium sous le couvercle pour assurer l'étanchéité sans luter.