

# Baeckeoffe traditionnel

🍴 6 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 2h30m

🌾 gluten 🍷 sulfites

La vraie recette alsacienne aux trois viandes (porc, agneau, bœuf) marinées 24 heures au Riesling, puis cuites longuement en terrine lutée avec pommes de terre et oignons. Plat emblématique et convivial de l'Alsace.

France / Alsace

## INGRÉDIENTS

|                                               |             |                   |        |
|-----------------------------------------------|-------------|-------------------|--------|
| □ échine de porc                              | 500 g       | □ bouquet garni   | 1      |
| □ épaule d agneau désossée                    | 500 g       | □ farine          | 300 g  |
| □ gîte de bœuf                                | 500 g       | □ eau             | 150 ml |
| □ Riesling, réserver le reste pour la cuisson | 1 bouteille | □ pommes de terre | 1 kg   |
| □ gousses d ail, pelées                       | 2           | □ oignons         | 250 g  |
| □ oignon, en rondelles                        | 1           |                   |        |

## PRÉPARATION

### — Marinade (la veille) —

1. Couper en gros dés l'échine de porc, l'épaule d agneau désossée et le gîte de bœuf.
2. Déposer les viandes dans un grand saladier avec 50 cl de Riesling, les gousses d ail, l'oignon, le bouquet garni, du sel et du poivre.
3. Mélanger, couvrir et réserver au frais pendant 24 heures.

### — Montage et cuisson —

4. Préparer la pâte à luter en mélangeant la farine avec l'eau.
5. Couper les pommes de terre en rondelles de 3 à 5 mm. Émincer les oignons.
6. Disposer en couches successives dans la terrine de Baeckeoffe : la moitié des pommes de terre, la moitié des viandes égouttées, les oignons émincés. Saler et poivrer. Recommencer avec le reste des ingrédients, en terminant par une couche de pommes de terre.
7. Verser le jus de marinade et compléter avec le reste de Riesling.
8. Fermer le couvercle et sceller hermétiquement avec la pâte à luter.
9. Enfourner dans un four bien chaud et cuire pendant 2 h30.
10. Servir directement dans la terrine.

L'épaule d'agneau désossée est le morceau recommandé : fondant et parfumé après la longue cuisson.