

BAECKEOFFE

POUR 6 PERSONNES

- 400g d'échine de porc coupée en cubes
- 400g d'épaule d'agneau sans os coupée en cubes
- 400g de paleron ou de joue de bœuf coupé en cubes
- 1 pied de porc
- 2 oignons – 2 gousses d'ail – 2 clous de girofle – 5 baies de genièvre – 10 grains de poivre – 1 bouquet garni
- 700g de pommes de terre à chair ferme coupées en rondelles de 5 mm
- 50g de saindoux ou de graisse de canard ou d'huile
- 75 cl de vin blanc d'alsace Sylvaner ou Riesling
- 300g de farine – 10 cl d'eau



La veille mettre toutes les viandes, l'ail, le poivre et les aromates dans un plat creux, et mouiller avec le vin blanc qui doit recouvrir les viandes. Laisser mariner toute la nuit dans le bas du réfrigérateur.

Le jour même, préchauffer le four à 160°, graisser une terrine en terre avec couvercle ou une grande cocotte. Placer la moitié des pommes de terre au fond, ajouter le bouquet garni et les oignons émincés. Égoutter les viandes, les disposer sur la couche de légumes et les recouvrir du restant de pommes de terre.

Mélanger la farine et l'eau et façonner la pâte en forme de boudin de la même longueur que la circonférence de la cocotte.

Disposer le boudin de pâte entre le couvercle et le bord de la cocotte pour faire un joint hermétique. Appuyer pour fermer la cocotte, glissez-la au four pendant 2h30. Craquez le lutage devant vos convives.