



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de marinade : 24 heures

Temps de cuisson : 3 heures

Les ingrédients pour 6 personnes :

300 g d'épaule de porc

300 g d'épaule de mouton

300 g de poitrine de bœuf désossée

1 kg de pommes de terre

200 g d'oignons

1 poireau

4 carottes

50 cl de Vin d'Alsace sec

1 bouquet garni

Thym, laurier, clous de girofle

Sel, poivre

La recette :

- 1/ Couper la viande en gros cubes, couper le poireau et les carottes en rondelles, émincer les oignons.
- 2/ Mettre le tout à mariner pendant 24 heures avec le vin d'Alsace, le sel, le poivre, le thym, le laurier, les clous girofle.
- 3/ Dans le moule spécial baeckeoffe, disposer une couche de pommes de terre coupées en lamelles fines, les légumes de la marinade puis une couche de viande.
- 4/ Alternier les couches et finir avec les pommes de terre.
- 5/ Mouiller avec le vin blanc.
- 6/ Couvrir le moule et faire cuire à four chaud à 200°C pendant environ 3h.
- 7/ Déguster !

À servir avec

Un Pinot Blanc
Classic
Bestheim

