

Un plat traditionnel alsacien : le Baeckeofe

Ingrédients du Baeckeofe 6 à 8 personnes

- 500g de gîte, poitrine ou paleron de bœuf sans os
- 500 g d'épaule ou d'échine de porc sans os
- 500 g d'épaule de mouton ou d'agneau sans os
- 1 queue et 1 pied de porc (facultatif)
- 250 g d'oignons
- 1 grosse carotte
- 2 gousses d'ail
- 1,5 kg de pommes de terre
- 2 blancs de poireau
 - ½ litre de Riesling ou de Sylvaner
- 1 bouquet garni
- girofle en poudre
- sel et poivre
- farine

Préparation du Baeckeofe

- Préparer une marinade en mélangeant du vin, les blancs de poireau, quelques oignons, la carotte en rondelles, le bouquet garni, et les épices
- Détailler les viandes et les faire mariner 24 heures au frais, dans le mélange précédent
- Le lendemain préchauffer le four à 180 °C
- Eplucher et émincer les pommes de terre, recouvrir le fond d'une terrine, saler et poivrer
- Emincer les oignons restants, les disposer au dessus de la première couche et saler, poivrer
- Disposer les viandes au dessus des oignons et saler, poivrer
- Séparer de leur liquide les aromates et les légumes de la marinade
- Arroser les trois couches avec le liquide de la marinade, le reste de vin blanc et un peu d'eau jusqu'à ce que le niveau atteigne les 3/4 de la terrine
- Ajouter les aromates de la marinade, saler et poivrer
- Confectionner une pâte avec de la farine et de l'eau et l'utiliser afin de souder le couvercle de la terrine (moi je fait un boudin avec de l'alu on évite de casser le couvercle en ouvrant)
- Enfourner et faire cuire 3 h30 au minimum

Voilà votre Baeckeofe est prêt à être servi. Bon appétit !

Recette du Baeckeofe de Luc Goertz

Écrit par Administrator

Mercredi, 21 Septembre 2011 12:17 - Mis à jour Jeudi, 22 Septembre 2011 06:39

