



BAECKAOFFA

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 2h30 min

INGREDIENTS

- 500 g d'échine ou épaule de porc
- 500 g épaule d'agneau sans os
- 500 g poitrine de bœuf désossée ou paleron
- 1 kg de pommes de terre
- 250 g d'oignons
- 2 à 3 gousses d'ail
- 0,5 l de Pinot blanc ou Riesling
- Un bouquet garni persil, thym, laurier
- Sel et poivre.

LES ÉTAPES

- Détailler la viande en morceau égaux comme pour une estouffade et la mettre à mariner pendant 24h avec un peu de vin, quelques oignons, l'ail et le bouquet garni, sel et poivre.
- Dans une cocotte en terre, disposer une couche de pommes de terre émincées, ensuite les viandes, les oignons émincés, puis une nouvelle couche de pommes de terre et d'oignons émincés.
- Mouiller avec le vin.
- Fermer la terrine et faire cuire au four pendant 2h à 2h30.
- Servir tel quel dans la terrine dans laquelle s'est effectué la cuisson.

NOTRE SUGGESTION

Associez un vin blanc sec comme un Riesling ou un Pinot Blanc, succès assuré !