

Baeckeoffe

Pour 6 personnes · Terrine N°1 / 40 cm

INGREDIENTS

- 750 g de paleron de bœuf
- 750 g d'épaule de porc
- 750 g d'épaule d'agneau
- 1 pied de porc fendu en 2 (facultatif)
- 1,5 kg de pommes de terre
- 2 blancs de poireaux
- 2 carottes
- 4 gousses d'ail
- 400 g d'oignons
- ¾ litre de Riesling ou Pinot Blanc
- Persil, thym, laurier
- 4 ou 5 clous de girofle
- Sel, poivre

PREPARATION

1. Détailler les viandes en petits cubes et faire mariner pendant 24 heures dans le vin blanc avec le bouquet garni, les oignons émincés, les blancs de poireaux émincés et les carottes en rondelles. Saler, poivrer.
2. Le lendemain, éplucher et émincer les pommes de terre. En recouvrir le fond de la terrine, disposer par-dessus les oignons et les légumes puis les viandes (avec le pied de porc), et terminer par une couche de pommes de terre et d'oignons. Saler, poivrer.
3. Mouiller avec la marinade passée et compléter avec un peu d'eau ou de bouillon : le liquide doit arriver à mi-hauteur de la terrine.
4. Fermer la terrine avec son couvercle.
5. Faire cuire à four moyen (thermostat 5-6 / 170°C) pendant 3 heures.
6. Servir avec une salade verte.

Avant la première utilisation, immerger la poterie 12 heures dans de l'eau froide.