

Baeckeoffe (Marmiton)



Ingrédients

- 1,5 kg de pomme de terre
- 1 kg d'échine de porc
- 500 g d'épaule de mouton désossée
- 500g de gîte de boeuf
- 2 oignons
- 3 carottes
- 1 poireau
- 100g de farine
- sel et poivre

Pour la marinade

- 75 cl de vin blanc sec d'Alsace (Riesling ou Sylvaner)
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- thym, laurier, poivre

Préparation

Couper l'échine de porc, l'épaule de mouton et le gîte de bœuf en cubes de 5cm de côté. Les réfrigérer 24h dans un grand plat avec les ingrédients de la marinade.

Eplucher les pommes de terre et les carottes, les couper en fines rondelles. Emincer les oignons. Egoutter les 3 viandes et réserver le jus de la marinade.

Dans la terrine beurrée, disposer successivement : 1 couche d'oignons, 1 couche de pommes de terre et carottes, les morceaux de viande, 1 couche de pommes de terre et carottes, le poireau. Saler et poivrer à chaque couche.

Verser le jus de la marinade jusqu'au dernier niveau des pommes de terre. Poser le couvercle et le souder avec un cordon de pâte faite avec la farine et 1 cuillère à soupe d'eau.

Cuire à four (200°C/thermostat 6/7) environ 2h30.

Servir chaud avec de la moutarde.

Bon appétit !