



Porc

Baeckeoffe - plat traditionnel alsacien aux trois viandes



15h30 **30 min** **3h** **12h** **683**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le baeckeoffe

550 g **Epaule(s) de porc**
550 g **Paleron de boeuf**
550 g **Epaule(s) d'agneau**
1.5 kg **Pomme(s) de terre**
4 **Carotte(s)**
2 **Oignon(s)**
1 **Poireau**
2 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
1 feuille(s) **Laurier**

Ingrédients pour la marinade

1 litre(s) **Vin blanc**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la marinade

- 1 Découper la viande en gros cubes. La déposer dans un grand saladier.
- 2 Saler, poivrer, ajouter le vin blanc.
- 3 Faire mariner pendant une nuit au frais.

Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Éplucher les pommes de terre, les carottes et les oignons. Les couper en rondelles.
- 3 Couper le poireau en lanières. Laver l'ensemble des légumes.

Étape 3

Finition et cuisson

- 1 Dans la cocotte ou la terrine, déposer la moitié des légumes. Saler et poivrer.
Déposer la viande puis ajouter la feuille de laurier et les

- 2 Déposer les tomates puis ajouter le reste de légumes et les clous de girofle.
- 3 Recouvrir avec le reste des légumes. Saler et poivrer à nouveau.
- 4 Mouiller avec le vin blanc jusqu'au 3/4 de la hauteur. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau.
- 5 Faire cuire au four pendant 3 heures.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir du four et servir aussitôt.