



Bäckeoffe

Ingrédients :

- ◆ 500g de porc
- ◆ 500g de bœuf (jarret – basse côte)
- ◆ 500g d'épaule d'agneau
- ◆ Pommes de terre Oignons Échalote Ail
- ◆ 50 cl de vin d'Alsace
- ◆ Persil haché & bouquet garni
- ◆ Sel Poivre

Préparation :

Détailler la viande en cubes de 3 cm. Peler les échalotes et les couper en rondelles.

Peler et écraser les gousses d'ail.

Dans un plat mélanger la viande, les échalotes, l'ail et le bouquet garni. Poivrer ;

Mouiller avec le vin blanc et laisser mariner au frais une nuit.

Le lendemain préchauffer le four à 220 °.

Peler les oignons, éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Dans une cocotte en terre, disposer en couches successives, les viandes, les pommes de terre et les oignons.

Saler chaque couche.

Mouiller avec du jus de marinade et un peu de vin.

Couvrir et enfourner. Laisser cuire 2h30 environ.

Saupoudrer de persil haché et servir dans le plat de cuisson accompagné d'une salade.