

BAECKEOFFE – Alsacien - revisité



Agneau, bœuf, porc, vin blanc, oignons, ails, bouquet



2 poireaux, 1kg PDT, 2 carottes, le tout en lamelles



Le final, 3H au four TH 6
Cocotte en fonte

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 3H au four, cocotte en fonte



250g épaule de porc



250g épaule de mouton



250g paleron de boeuf



1kg PDT à chair ferme



2 oignons moyens ciselés



2 blancs poireaux



2 carottes



2 gousses d'ail



1L Edelzwicker



1 bouquet garni

Préparation - (Je n'avais pas de riesling, j'ai utilisé une bouteille d'Edelzwicker !)

1. La veille - Peler ails et oignons, les déliter, réserver.
2. Détailler les viandes en cubes d'environ 5*5 cm.
3. Faire mariner viandes, ails, oignons, bouquet garni, sel et poivre du moulin, avec 3/4 L de vin d'Alsace, pendant 24H au réfrigérateur. Il faut que les viandes soient recouvertes de vin.
4. Le lendemain – Peler PDT, carottes et poireaux en fines rondelles.
5. Si PDT de taille moyenne, les couper en 2, en longueur, faire des rondelles de ½ cm, rincer.
6. Egoutter les légumes, et les réunir.
7. Dans une cocotte en fonte, mettre un fond d'huile d'olive et faire des couches successives :Légumes, viandes marinées. Recommencer, jusqu'à la fin des ingrédients.
8. Option : Rajouter 2 càs de graisse de canard ou d'oie.
9. Mouiller avec le reste de la marinade et le reste de vin blanc.
10. Couvrir la cocotte. Faire cuire au four à TH 6 – 180°C, non ventilé, pendant 3H30 mini.

Nota : Baeckeffe signifie « four du boulanger » que les paysannes utilisaient avant de partir aux champs. Un plat qui prend son temps à mijoter. L'Edelzwicker est un vin d'alsace dit « de cuisine ».

* * * 12 septembre 2020 * * *