

# Bäckeoffe

Ingrédients :

Agneau : 400gr

Echine de porc : 400gr

Gîte ou paleron de boeuf : 400gr

Pied de porc : 1 ou 2 (facultatif)

Pommes de terre : 500gr ou+

Carottes : 3 pièces

Poireaux : 1 ou 2

Ail : 3 caïeux - Oignons : 2 gros

Vin d'Alsace (Riesling): 1 litre - Bouillon de boeuf : 1 litre environ

Poivre - 1 brin de thym et 1 feuille de laurier.

La veille, mettez à mariner les viandes coupées en cubes avec le vin, le thym, le laurier, l'ail pelé. Poivrez.

Le lendemain épluchez et tranchez les pommes de terre, les carottes et les poireaux.

Coupez les oignons.

Allumez le four à 190°.

Posez le pied de porc au fond de la terrine et alternez des couches de pommes de terre, de carottes, de poireaux, d'oignons et de viande.

Arrosez de marinade et de bouillon de boeuf.

Soudez le couvercle de la terrine avec la pâte molle faite de farine et d'eau.

Faites cuire 2h30 au four.