

Bäckeoffe



Pour 6 personnes (environ)

- 500 g de paleron de bœuf
- 500 g de palette de porc fraîche (ou de rouelle, ou d'échine car on ne trouve pas toujours de palette)
- 300 g d'épaule d'agneau
- 3 blancs de poireau
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 3 clous de girofle
- 2 gousses d'ail
- 1 bouteille de Riesling
- 4 ou 5 pommes de terre un peu farineuses
- Sel, poivre

Ce plat se prépare la veille, car la viande doit mariner au moins une nuit.

Dans un plat, verser le Riesling, mettre le thym et le laurier, les gousses d'ail épluchées et coupées en quatre, le sel, le poivre et l'oignon coupé en deux et piqué avec les clous de girofle, les poireaux coupés en rondelles.

Couper les viandes en morceaux d'un demi centimètre d'épaisseur (à peu près) et les déposer dans le plat. Filmer et mettre au frais pour au moins une nuit.

Ce plat doit cuire pendant 4 heures. On peut le préparer la veille, voire l'avant-veille. Quel que soit le choix, il faut anticiper.

Eplucher une des pommes de terre et la couper en rondelles assez fines. J'épluche et je coupe les patates au fur et à mesure car on n'arrive jamais à évaluer la quantité qu'il faudra. En faisant comme ça, j'évite de me retrouver avec trop de patates épluchées à utiliser de suite.

Beurrer légèrement le fond de la cocotte et mettre une couche de rondelles de pommes de terre, bien rangées. Ensuite, mettre une couche de viande, en essayant de bien répartir les trois. Mettre quelques morceaux de poireau, et recommencer ainsi jusqu'à épuisement de la viande : une couche de viande, une couche de patates, en terminant par une couche de pommes de terre.

Filtrer le vin de la marinade et le verser doucement dans la cocotte. Fermer (en principe, quand on le fait en terrine, il faut lutter le bord mais bon, ce n'est pas forcément indispensable).

Enfourner pour 4 heures à 170°C. Si on veut manger le lendemain, il suffit de remettre au four pour une heure à 150°C.

Servir bien chaud, avec un bon Riesling ou un bon Gewurstraminer.