



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.