

## **Baeckeoffe**

### **Pour 4 personne(s)**

400 grammes de jarret de boeuf  
400 grammes d'épaules d'agneau  
400 grammes d'épaule de porc  
200 grammes de pied ou queue de porc  
1,5 kg de pommes de terre  
1 gros oignon  
1 petit poireau  
2 belles carottes  
4 gousses d'ail  
1 litre de vin blanc d'Alsace (edelswicker ou riesling)  
feuilles de laurier, clous de girofle et baies de genièvre pour la marinade

La veille, couper les morceaux de viande en cubes, et émincer poireau et carottes. Préparer la marinade en mélangeant le vin blanc et les aromates. Faire mariner la viande et les légumes pendant une nuit au minimum au frais.

Eplucher et couper les pommes de terre en lamelles. Préchauffer le four à 180°C.

Disposer une couche de pommes de terre dans le fond de la terrine et recouvrir de viandes et légumes.

Assaisonner de sel et poivre puis remettre une couche de pommes de terre. Mouiller à hauteur avec la marinade.

Poser le couvercle et enfourner pour 3H30 à 4h00. Servir dès la sortie du four