

La fiche cuisine de Monika

Avant que le printemps ne pointe le bout de son nez, une recette du "...ofe" avec à la baguette, notre secrétaire, Monika.

Recette du Baeckeofe alsacien :

Pour 6 personnes il faut :

500gr épaule de mouton sans os

500gr d'échine de porc désossée

500gr de gîte de bœuf

1,5 kg de patates

250gr d'oignons, 3 gousses d'ail, 4 carottes, 1/4 céleri, 1 poireau, thym, laurier, sel et poivre

1 queue et 1 pied de porc

1l. de Riesling, Sylvaner ou Edelzwiecker.

Détailler la viande en morceaux égaux. Faire mariner les viandes pendant 12h, avec le vin, les oignons, ail, poireau, carottes, céleri, poivre.

Disposez dans une terrine alsacienne(ou autre),une couche de patates émincées(comme pour un gratin),puis une couche de viande, plus le pied et la queue, puis oignons et légumes émincés. Terminez par une couche de patates. Assaisonnez, mouillez avec le vin, fermez la terrine puis enfournez à 190° pendant 2 heures.

Servir dans la terrine et accompagnez d'une salade. Bon appétit !