



Baekhoff (recette alsacienne)

INGREDIENTS (pour 6 Personnes) :

600 gr Epaule de bœuf

600 gr Epaule d'agneau

250 gr Blanc de poireau

200 gr Carottes

2 kg Pommes de terre Bintje

200 gr Oignons

Epices - 2 gousses d'ail, 3 Feuilles de laurier, 6 Baies de genièvre, 75 cl Vin blanc Riesling, 30 gr sel, 1 gr Poivre



REALISATION :

Détailler le bœuf et l'agneau en gros cubes d'environ 4-5 cm de côté. Couper le blanc du poireau en 2 dans le sens de la longueur et détailler chaque moitié en tronçons d'environ 2 cm.

Couper les carottes épluchées en rondelles d'environ 4mm d'épaisseur. Bien laver le poireau et les carottes.

Eplucher l'ail, le couper en 2 dans le sens de la longueur et retirer le germe.

Réaliser une marinade en versant le vin blanc (75 cl) dans un récipient, y ajouter toutes les viandes, le poireau, les carottes, l'ail, les feuilles de laurier, les clous de girofles et les baies de genièvre.

Filmer le récipient avec du film transparent et placer la marinade au réfrigérateur durant 24 heures.

Le lendemain, environ 5 heures avant de servir, éplucher les pommes de terre et découper les en lamelles d'environ 4 mm d'épaisseur.

Eplucher les oignons, les couper en 2 dans le sens de la longueur et les émincer.

Dans un récipient, mélanger les pommes de terre et les oignons à du sel (20 gr) et du poivre (1 gr).

Au fond d'une terrine alsacienne à baekhoff, disposer 1/3 des pommes de terre et des oignons.

A l'aide d'une écumoire prélever la moitié de la viande et des légumes de la marinade et les disposer sur la couche de pommes de terre et d'oignons. Saler uniformément.

Disposer une nouvelle couche avec la moitié des pommes de terre et oignons restants.

Sur cette nouvelle couche, verser toute la marinade avec le reste de viandes et de légumes. Répartir et saler uniformément.

Finir avec le reste des pommes de terre et oignons. Répartir uniformément.

Poser le couvercle et bien sceller.

Cuire au four à 200° pendant 2h30 heures départ à froid.