

# Le Bäckeofo

Plat rustique, typique de l'Alsace, qui allie convivialité et gastronomie. Facile à préparer, idéal pour un repas entre amis sans que la maîtresse de maison ne passe sa soirée devant les fourneaux.

Le bäckeofo : traduisez le four du boulanger ; à l'origine ce plat était servi le lundi qui était jour de lessive. La ménagère portait sa terrine chez le boulanger et la récupérait 4 heures plus tard après la corvée de linge.

## **Marinade :**

*1 carotte, 1oignon, 2 feuilles de laurier 3 ou 4 clous de girofles, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, 2dl de vin blanc de table*

## **Ingrédients**

*0.400kg épaule de porc*

*0.400kg viande de veau à blanquette*

*0.400kg viande porc sauté d'agneau (collier, épaule)*

*4 tranches de lard fumé (1cm épais)*

*2 gros oignons, 4 carottes, 2 poireaux, 1.20kg de pommes de terre*

*1 /2l de bouillon de bœuf (tablette)*

*1/2l vin blanc d'Alsace (Edelzwicker) garder le Riesling en boisson pour accompagner.*

## ***1 terrine à Bäckeofo***

***Mettre la viande coupée en gros cubes à mariner pendant 36 heures au frais***

## **Recette**

Egoutter la viande, répartir une couche de pommes de terre , oignons, carottes et poireaux coupés en lamelles au fond de la terrine, ajouter les morceaux de viande renouveler l'opération finir par les tranches de lard fumé et les pommes de terre. Mouiller à hauteur avec le mélange bouillon de bœuf et vin blanc. Mettre le couvercle.

## **Cuisson**

Enfourner dans votre four th 160° pour 3h30 à 4h00

Vous pouvez « luter » la terrine pour la cuisson, c'est à dire réaliser un cordon de pâte avec 100g de farine et un peu d'eau et l'appliquer sur le tour de la terrine pour le rendre hermétique. Moi je ne lute pas la terrine afin de pouvoir vérifier le niveau de liquide pendant la cuisson et compléter si besoin.

Servir accompagné d'une salade verte.