

Baeckeoffe à l'Alsacienne



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
150 g	Beurre doux	~
30 g	Bouillon Kub Or en boîte 1,425 kg MAGGI	0035480
250 g	Carottes	~
3 pièces	Clou de girofle en boîte 280 g CARAVELLE	0133832
800 g	Echine de porc	~
800 g	Epaule d'agneau en morceaux	~
500 g	Farine de blé type 45 en sac 1 kg MOULINS SOUFFLET	0089331
800 g	Gîte de bœuf	~
2 feuilles	Laurier en feuille en sachet 500 g LA CASE AUX EPICES	0044034
250 g	Oignons	~
1	Poireaux	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
1.5	Pommes de terre	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
1	Thym en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0015694
1.5	Vin de l'Union Européenne blanc 11° en BIB 10 L HAUT DE MARCY	0031324

Étapes de préparation

- 1 Détailler les viandes en morceaux de 5 cm environ, éplucher et émincer les oignons ainsi que les carottes. Préparer la marinade avec le vin blanc, le Kub Or, les oignons, les carottes, l'ail, le thym, le laurier, les grains de poivre et les clous de girofle. Mettre à mariner la veille.
- 2 Eplucher les pommes de terre ainsi que les carottes. A l'aide d'une mandoline, tailler en fines rondelles les légumes. Parer et laver le poireau et le réserver.
- 3 Dans une terrine beurrée disposer successivement oignons, carottes, pommes de terre et couche de viande. Terminer avec les pommes de terre. Verser la marinade à hauteur, déposer le poireau tailler en deux dessus puis refermer avec le couvercle souder à l'aide d'une pâte morte réaliser à base de farine et d'eau.
- 4 Cuire à four chaud 180°C pendant 2h30.
- 5 Servir bien chaud sur table directement dans la terrine.