Baeckeoffe

Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
52562	Sauté de porc épaule VPF 60/80 g Le Boucher du Chef	1 Kilo
179022	Sauté de bœuf collier-basse côte VBF Charolais 40/60 g Le Boucher du Chef	1 Kilo
164195	Sauté d'agneau Irlande épaule et gigot 60/80 g Le Boucher du Chef	1 Kilo
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	0.3 Kilo
9970	Poireaux rondelles 2,5 kg Bonduelle	0.3 Kilo
	Riesling	0.2 Litre
	Pommes de terre	2 Kilo
	Thym	PM
	Laurier	PM
	Genièvre, clous de girofle	PM

Etapes de préparation

1. Mettre les 3 viandes en marinade avec le riesling, les poireaux, oignons. Ajouter thym, laurier, et les épices. Laisser mariner 24 à 36h à 0+3°C en chambre froide, selon la méthode HACCP
2. Procéder au montage du Baeckoffe : dans un moule en terre, déposer une couche de pommes de terre émincés, puis de viandes. Entre chaque couche, déposer de la garniture de légumes. Assaisonner
3. Mouiller à hauteur à l'aide de la marinade, puis cuire à couvert au four à chaleur sèche environ 3h
4. En sortie de four, laisser reposer quelques instants

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Baeckeoffe

L'astuce du chef

Il est de tradition de lutter cette recette soit avec de la pâte à sel ou pain, ce qui lui apportera encore plus de saveur.

Gerald Mertens, conseiller culinaire région Est

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur. Photo non contractuelle - suggestion de présentation