

## **BAECKEOFFE**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

50 cl de vin blanc sec d'Alsace (*Edelzwicker ou Sylvaner*)  
500 g d'échine ou d'épaule de porc  
500 g d'épaule de mouton désossée  
500 g de poitrine de bœuf désossée ou de paleron  
1 kg de pommes de terre type Belle de Fontenay ou similaires  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
1 bouquet garni (*Persil, Thym et Laurier*)  
250 g d'oignons de Roscoff ou des Cévennes  
QS sel & poivre

La veille du service, faire bouillir le vin blanc et le flamber. Réserver.

Détailler la viande en morceaux à peu près égaux et les mettre à mariner pendant 24 heures avec le vin blanc flambé, deux oignons émincés, l'ail écrasé, le bouquet garni et quelques tours de poivre du moulin.

Le lendemain, faire chauffer le four à 190°. Ensuite, éplucher les pommes de terre et les détailler en fines rondelles. Idem avec les oignons de Roscoff ou des Cévennes. Puis, dans une cocotte en terre, disposer dans l'ordre, une couche de pommes de terre émincées, une couche de viandes mélangées, une couche de d'oignons émincés. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Après, recouvrir cette préparation avec le vin de la marinade puis fermer la cocotte avec son couvercle. Mettre à cuire au four ramené à 180° pendant 3 h 00 à 3 h 30.

Ce plat se sert dans sa cocotte de cuisson.

**NB :** Suivant votre goût et la contenance de votre cocotte, vous pouvez ajouter sur le dessus du Baeckeffe, un pied de porc, une queue et/ou une oreille de porc.