



Temps préparation : 20 mn la veille  
Temps préparation Jour J : 30 mn  
Temps cuisson : 3H

**Ingrédients : 6 personnes**

- 500g d'épaule d'agneau
- 500g d'échine de porc
- 500g de paleron de boeuf
- 1kg500 de pommes de terre à chair ferme taillées en rondelles de 5 mn
- 2 blancs de poireaux
- 2 carottes
- 2 oignons blancs
- 2 gousses d'ail
- 8 baies de genièvre écrasées
- 3 clous de girofle
- 75cl de vin blanc d'Alsace de type Riesling
- bouquet garni : thym, laurier, persil
- quelques grains de poivre, sel
- un cube de duo légumes ou de bouillon de boeuf (*facultatif*)
- 10g de saindoux
- Pour le lutage : 300g de farine, 10cl d'eau.

# BAECKEOFFE

## PREPARATION (la veille)

1 – Le veille, rassembler les 3 viandes découpées en cubes dans un plat creux. Ajouter le bouquet garni, les baies de genièvre écrasées, les clous de girofle, les grains de poivre, les 2 gousses d'ail coupées en 4. Verser le vin blanc. Filmer le plat et laisser mariner au frais pour une nuit.

## PREPARATION (le jour J)

Préchauffer le four à 170°C chaleur traditionnelle.

1 - Détailler les poireaux, carottes et oignons en rondelles.

2 - Egoutter les viandes et filtrer la marinade.

3 - Graisser le plat de cuisson (Baeckeoffe ou plat épais en fonte avec couvercle).

4 – Déposer au fond du plat de cuisson, une couche de pommes de terre, de légumes et d'oignons. Saler, Poivrer.

5 - Mettre ensuite les viandes, puis de nouveau une couche de pommes de terre. Saler. Mouiller avec la marinade. Ajouter le bouquet garni au milieu du plat. Couvrir.

6 – Préparer le lutage : mélanger la farine et l'eau pour obtenir une pâte de consistance pâte à pain. Façonner en boudin et mettre tout autour du plat de cuisson pour le fermer hermétiquement. Appuyer bien.

**CUISSON** : Glisser le plat dans le four à 170°C et laisser cuire pendant 3H.