

Fées Mains by Marjorie



Baeckeoffe :

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes :

Pour la marinade : 200g de jarret de bœuf – 200g d'épaule de porc – 200g d'épaule d'agneau – 50cl de vin blanc d'Alsace Riesling – 2 carottes – 1 gros oignon – 1 gousse d'ail – 1 poireau – 4 brins de persil – 1 branche de thym – 1 branche de céleri – 4 clous de girofle – 1 dizaine de baies de genièvre – 1 à 2 feuilles de laurier – sel – poivre

Pour le lendemain : 1 poireau – 2 carottes – 1 oignon – 2 feuilles de laurier – 1 branche de thym – 1 noix de beurre

Pour luter le plat : 300g de farine – eau

La veille, faire mariner, une nuit, les viandes coupées en gros morceaux dans le vin blanc avec l'oignon émincé, les carottes coupées en rondelles, la gousse d'ail coupée en 4, le poireau coupé en morceaux, la branche de céleri émincée, le persil, le thym, le laurier, les clous de girofle et les baies de genièvre. Saler et poivrer à convenance. Recouvrir et réserver au réfrigérateur.

Le lendemain, laver et éplucher les pommes de terre puis les couper en rondelles.

Beurrer le moule à Baeckeoffe et couvrir de la moitié des pommes de terre avec l'oignon émincé.

Recouvrir de la moitié des viandes et légumes marinés. Saler et poivrer.

Recouvrir de carottes coupées en rondelles et du blanc de poireau effiloché dans la longueur. Saler et poivrer.

Recouvrir du reste des viandes et légumes marinés en réservant le jus.

Recouvrir d'une seconde couche de pommes de terre pour finir et déposer 2 feuilles de laurier et 1 branche de thym. Remplir le plat du jus de la marinade filtrée jusqu'au niveau de la dernière couche de pommes de terre.

Préparer la pâte pour luter le plat à Baeckoffe en confectionnant un boudin à poser tout autour du plat pour sceller le plat et son couvercle. Etape indispensable pour que le plat cuise et mijote dans le jus et développe toutes ses saveurs sans s'assécher.

*Faire cuire au bain-marie durant 3h dans le four préchauffé à 180°C
Vérifier cependant la notice d'utilisation de votre plat à Baeckoffe car, pour éviter des chocs thermiques, il peut être conseillé d'enfourner à froid pour que le moule chauffe progressivement. Dans ce cas, augmenter le temps de cuisson de la durée nécessaire au four pour atteindre la température souhaitée.*

*Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*