

BAECKEOFE

Décembre 2007 (Actualisé en novembre 2016)

Ingrédients (8 personnes) :

- ★ 500 g d'épaule d'agneau désossée
- ★ 500 g d'échine de porc sans os
- ★ 500 g de paleron
- ★ 1 pied de veau coupé en deux
- ★ 1,2 Kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 350 g de carottes
- ★ 300 g d'oignons paille
- ★ 4 feuilles de laurier
- ★ 1 branche de thym
- ★ 1 bouteille 75 cl de sylvaner d'Alsace
- ★ 60 g de graisse d'oie
- ★ 2 gousses d'ail
- ★ 1 côte de céleri-branche
- ★ 4 échalotes
- ★ 5 baies de genièvre
- ★ 200 g de farine
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Saladier, Egouttoir, Terrine, Grande Cocotte en terre, Film alimentaire, Pinceau

Préparation : 30 mn

Préchauffage : 15 mn

Cuisson : 3h00

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 28,10 € (soit 3,51 € par personne)



Recette :

Couper chacune des trois viandes en morceaux de 4 cm de côté et chaque demi-pied de veau en 3 morceaux. Peler les échalotes, les couper en 4 sur la longueur. Peler les gousses d'ail, les écraser avec la paume de la main. Peler une carotte, la couper en rondelles. Peler un oignon, l'émincer. Placer tous les morceaux de viande dans un grand saladier, ajouter échalotes, gousses d'ail, rondelles de carotte, oignon émincé, branche de céleri, 2 feuilles de laurier, le thym et les baies de genièvre. Saler, poivrer et arroser avec le vin blanc. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner toute une nuit (12 heures). Égoutter la viande, filtrer la marinade et la réserver. Éplucher tous les légumes, émincer les oignons, couper carottes et pommes de terre en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) une quinzaine de minutes. Badigeonner l'intérieur d'une cocotte, de préférence en terre vernissée, avec la graisse d'oie à l'aide d'un pinceau. Disposer la moitié des légumes, saler, poivrer, couvrir avec les morceaux de viande, puis le reste des légumes. Saler, poivrer à nouveau, ajouter le reste du laurier, arroser avec la marinade et compléter avec de l'eau de façon que le liquide arrive à hauteur des légumes. Dans une terrine, verser la farine et ajouter progressivement de l'eau pour obtenir une pâte assez consistante. Couvrir la cocotte avec son couvercle et la luter avec un cordon de pâte, pour la rendre étanche et permettre une cuisson à l'étouffée. Mettre au four pour 3 heures. Servir directement dans le récipient de cuisson après avoir cassé le cordon de pâte de scellement.

📌 Le nom de ce plat signifie « Four de boulanger », car à une certaine époque les habitants ne possédaient pas de four et faisaient cuire ce plat dans le four à pain du boulanger. On peut remplacer le pied de veau par deux pieds de cochon. On peut ajouter aux légumes deux blancs de poireaux émincés.

Boisson :

Un Sylvaner (le même que celui qui a servi à la cuisson) ou un Riesling servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.