

Bäckeoffa

Ingrédients :

500 g d'échine de porc
500 g d'épaule de mouton désossée
500 g de poitrine de boeuf désossée ou de paleron
1 kg de pommes de terre
250 g d'oignons
2 gousses d'ail
quelques carottes + poireaux
1 bouteille de vin blanc
bouquet garni, sel, poivre

Préparation :

Découper la viande. La faire mariner 24 h dans le vin, les oignons, l'ail, le bouquet garni et les carottes.

Le lendemain, disposer les pommes de terre en rondelle puis la viande puis les oignons et carottes. Terminer par des pommes de terre et des oignons.

Mouiller avec le vin blanc sans en mettre de trop. Fermer le plat avec de la pâte à sel. Piquer avec une fourchette.

Laisser cuire 2h30.