

Baekoff ou Baekofe

Un assortiment de 3 viandes et sa garniture aromatique.

Ce plat typiquement alsacien est généralement préparé dans un moule spécial Baekoff en terre cuite pour une cuisson de plusieurs heures (idéalement 4 heures), il est surtout précédé par une macération de la viande et de sa base aromatique dans un vin blanc d'Alsace (Sylvaner).

Pour 6 à 8 personnes - Ingrédients :

3 viandes différentes : Porc (échine désossée) - Agneau (épaule ou équivalent) - Bœuf (gîte ou paleron) de même poids : 500 g , mais rien ne vous empêche de transgresser cette règle d'égalité!

La garniture aromatique

3 belles carottes - 3 poireaux (blanc) - 4 GROS oignons - 1 échalote - Persil - une branche de céleri - Ail - Thym - Laurier

L'accompagnement :

Pomme de terre 1,2 kg de Mona Lisa ou équivalent

Les Plus qui vont faire la différence : Pied de porc - Saindoux

La veille émincer les légumes pas trop fin ... le persil couper les queues - l'ail écrasé -

La viande sera coupée en cubes de 5 cm environ, le boucher se fera un plaisir de vous préparer ce conditionnement!.

Mettre la viande et sa garniture aromatique dans une cocotte saler et poivrer , verser le vin blanc 75 cl devrait suffire, il est inutile que la viande soit entièrement recouverte. Ajouter Thym et Laurier (comme vous aimez!) - Brassez ce joyeux mélange et mettez au frais **pendant 24 H** - 4 ou 5 fois il est conseillé de brasser cette masse afin que tout le monde profite du vin blanc! Et même vous avec les odeurs superbes qui s'échappent vers vos narines sensibles.