



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingédients : 500 g d'échine ou épaule de porc, 500 g épaule d'agneau sans os, 500 g poitrine de bœuf désossée ou paleron, 1 kg de pommes de terre, 250 g d'oignons, 2 à 3 gousses d'ail, 0,5 l de Pinot blanc ou Riesling, bouquet garni persil, thym, laurier, sel et poivre.

Pour 5 à 6 personnes

Cuisson : 2h à 2h30.

Détailler la viande en morceau égaux comme pour une estouffade et la mettre à mariner pendant 24h avec un peu de vin, quelques oignons, l'ail et le bouquet garni, sel et poivre. Dans une cocotte en terre, disposer une couche de pommes de terre émincées, ensuite les viandes, les oignons émincés, puis une nouvelle couche de pommes de terre et d'oignons émincés. Mouiller avec le vin. Fermer la terrine et faire cuire au four pendant 2h à 2h30. Servir tel quel dans la terrine dans laquelle s'est effectué la cuisson.