

Baeckeoffe (ragoût alsacien)

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 braisière de 3 l

beurre pour le plat

250 g de ragoût de boeuf

250 g de ragoût d'agneau

250 g de ragoût de porc



marinade:

1 oignon, coupé en deux et piqué de 2 feuilles de laurier et de 4 clous de girofle

1 gousse d'ail

quelques brins de persil

quelques brins de thym

½ poireau, coupé en rondelles

1-2 carottes, coupées en rondelles

7,5 dl de vin blanc (Riesling alsacien, par ex.) ou de bouillon

1 kg de pommes de terre fermes à la cuisson (Charlotte, par ex.), pelées et coupées en rondelles

2-3 oignons, coupés en tranches

sel

poivre

Préparation

Préparation: 40 minutes

Prêt en 40 minutes

1. Marinade: mélanger les viandes dans un saladier. Ajouter l'oignon piqué, l'ail, les herbes, les légumes et le vin ou le bouillon. Mélanger, laisser mariner 24 heures à couvert au réfrigérateur.
2. Retirer la viande et les légumes de la marinade. Réserver la marinade.
3. Beurrer la braisière, y disposer la moitié des pommes de terre puis la moitié de l'oignon. Saler et poivrer. Répartir la viande et les légumes marinés, assaisonner. Recouvrir du reste de l'oignon, puis de pommes de terre, assaisonner. Arroser de marinade en la passant au chinois. Mettre le couvercle.
4. Cuire 2h-2h30 au milieu du four préchauffé à 180 °C.

En Alsace, il est de coutume de servir une salade verte avant ce savoureux ragoût.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 434 kcal; protéines: 29 g; lipides: 11 g; glucides: 34 g.