

## Le Baeckaoffa à l'égopode (La Villa rosa)

Pour 6 personnes :

Une terrine en terre « Alsace » avec son couvercle

500g de porc (échine ou épaule), un pied fendu et une queue entière

500g de mouton sans os (épaule ou poitrine)

500g de bœuf (paleron ou macreuse)

1,5kg de pommes de terre, épluchées, émincées en lamelles de 4 à 6 mm

200g d'oignons émincés

500g de feuilles d'égopode taillées grossièrement

Une garniture aromatique (baies de genièvre, clous de girofle, feuille de laurier, et 3 gousses d'ail)

Sel, poivre du moulin

75 cl de vin blanc sec

La veille :

Marinez les 3 viandes coupées en gros cubes dans le vin blanc.

Réservez la queue et le pied.

Ajoutez la garniture aromatique.

Salez très légèrement, poivrez bien.

Le jour même :

Disposez dans la terrine une couche de pommes de terre, les viandes, le pied et la queue de cochon, les oignons et l'égopode.

Couvrez à nouveau avec des pommes de terre.

Salez, poivrez.

Ajoutez le vin de la marinade infusé de la garniture aromatique (Meilleur est le vin employé, meilleur sera le plat)

Disposez un cordon de pâte mort (mélange de farine, eau et sel) pour assurer l'étanchéité totale entre la terrine et le couvercle, le baeckaoffa sera plus moelleux.

Mettez à four chaud deux heures minimum et laissez l'alchimie du terroir naître en secret.