

# Terrine Boulangère façon Baeckoeffe



## Ingrédients:

- 500 g de bœuf (paleron)
- 500 g d'agneau
- 500 g de porc (échine)
- 1 queue de cochon
- 1/2 pied de cochon
- 1 gros oignon
- 1 bouteille de Riesling
- 5 à 6 baies de genièvre
- 3 feuilles de laurier
- sel et poivre du moulin
- ail
- persil
- QS de pommes de terre
- 2 marmites Knorr au bœuf

## La veille:

Détailler les viandes en tranches ou en petits morceaux. Couper l'oignon en rondelles (pour obtenir des anneaux). Disposer les viandes en couche en intercalant les oignons dans une boîte hermétique de préférence (la boîte marinade TW ici). Préparer la marinade dans un petit cul de poule, mélanger le vin blanc en y mettant le persil, les baies de genièvre et l'ail. Saler et poivrer. Verser sur les viandes et poser les feuilles de laurier. Fermer la boîte et la retourner plusieurs fois. Réserver au réfrigérateur 24 heures. Tourner la boîte au bout que 12 heures pour une viande bien marinée ( si votre récipient le permet sinon faire des allers retours).

## Le lendemain:

La viande a bien mariné, précuit d'où sa couleur pâle à présent.

Dans la mijoteuse ou la terrine, il faut réaliser des couches de viandes et de pommes de terre. Mais je ne m'étais pas aperçu que je n'avais plus de pommes de terre, alors j'ai mis ma viande à cuire en couche, verser la marinade et régler la mijoteuse sur "feu vif" pendant 3h00. Le lendemain, après une nuit passée au réfrigérateur et une fois acheté les pommes de terre...lol, j'ai remis ma mijoteuse en route sur feu doux pour 3H00 de plus en ayant cette fois, placé mes pommes de terre sur le dessus et ajouté mes 2 marmites de bœuf Knorr.

Même si la présentation traditionnelle n'y était pas, les saveurs elles, étaient au rendez vous... Alors j'espère que les Alsaciens ne m'en voudront pas pour cette adaptation forcée et version revisitée.

**Pas de gaspillage :** Le soir, mon doudou nous a concocté un potage maison avec le bouillon de cuisson retiré avant la cuisson des pommes de terre. Un régal...