

ESTOUFFADE A L'ALSACIENNE



6 personnes

ce que j'ai mis pour 8 personnes

Au moins 3 h de cuisson

750 g d'échine de porc désossée
750 g d'épaule d'agneau désossée
1 pied de cochon
1 queue de cochon
1,5 kg de pommes de terre
1 blanc de poireau
1 carotte
2 oignons
1 gousse d'ail
1 bouquet garni
farine
2 cuillère(s) à soupe de saindoux
1/2 bouteille de vin d'alsace
sel, poivre

1,5 kg d'échine
1,2 kg d'épaule désossée
2 pieds de cochon
2 queues de cochon
2 kg
2 blancs
3 carottes
2 gousses
1 bouteille

Couper la viande en morceaux comme pour un ragoût. La mettre dans une terrine avec sel, poivre, un oignon coupé en quatre, la gousse d'ail, le bouquet. Mouiller avec le vin blanc, laisser mariner 12 à 15h.

Couper les pommes de terre en rondelles. Reprendre l'oignon de la marinade, l'ail, les hacher avec le second oignon, la carotte et le blanc de poireau. Les mélanger aux pommes de terre, saler et poivrer très légèrement.

Dans une cocotte, ou mieux dans une marmite en terre, mettre le saindoux, la moitié des pommes de terre. Disposer dessus les viandes marinées, le pied de cochon coupé en quatre (si trop difficile à couper, le laisser entier, il se défait très bien une fois cuit), les queues.

Couvrir avec le reste des pommes de terre, arroser avec la marinade, ajouter un peu d'eau (pas nécessaire avec 1 bouteille de vin) pour que le liquide arrive à 3 cm en dessous de la surface. Couvrir en scellant le couvercle d'un cordon de pâte fait avec de la farine mouillée d'un peu d'eau.

Mettre au four doux 150° (th5). Laisser cuire 3 à 4 h.
Servir dans la casserole de cuisson, avec une salade verte.