

Envie de vous faire plaisir avec nos vins ? Idée recette ...

BAECKEOFFE D'ELISABETH

Pour 8 personnes

- 650 g d'épaule d'agneau
- 650 g d'échine de porc désossée
- 650 g de paleron de bœuf
- 2 kg de pommes de terre
- 1 kg d'oignons
- 1 blanc de poireau
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1/2 branche de céleri
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 5 baies de genièvre écrasées
- 1 bouteille de vin blanc d'Alsace
- 200 g de farine
- Sel, poivre

1. Coupez les viandes en cubes (ou faites-le faire par le boucher). Pelez et émincez 2 oignons, la carotte, le blanc de poireau, le céleri et la gousse d'ail. Mettez les légumes dans une grande terrine avec les cubes de viande, le thym et le laurier. Arrosez avec le vin, mélangez un peu, couvrez et laissez mariner 12 h au frais.

2. Passé ce temps, pelez et émincez le reste des oignons. Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles pas trop fines. Mettez-en une couche dans une terrine. Couvrez d'oignons, puis de viande égouttée. Salez, poivrez et recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Versez la marinade et ses aromates à fleur du baeckeofe. Ajoutez le genièvre et les grains de poivre. Posez le couvercle.

3. Préchauffez le four à th 5 (150°). Lutez la terrine : préparez une pâte avec la farine et un peu d'eau. Façonnez-la pour former un boudin, et posez-le autour du couvercle afin de sceller la jointure avec la terrine (les parfums restent concentrés à l'intérieur). Enfourez pour 3 h. Servez la terrine à table et cassez la croûte pour ouvrir le couvercle devant vos convives.

Suggestion d'accords

Pinot Noir Songe d'une Reine 2019
Sylvaner Dorfburg 2018



Vins d'Alsace

Chers amis et clients,

Millésime 2000Vins, un millésime prometteur,

Une année placée sous le signe de la chaleur et de la sécheresse. La floraison s'est déroulée tout début juin. Elle a été suivie par un été indien. Les vendanges, précoces, ont débuté le 26 août 2020.

L'état sanitaire des raisins était excellent, les acidités sont très intéressantes malgré des températures élevées en journée et heureusement préservées par les nuits étonnamment fraîches. La grande réussite du millésime est sans conteste le pinot noir qui nous offre des cuvées concentrées, aux tanins mûrs et soyeux, avec des couleurs d'un rouge intense, profond, mais nous vous réservons aussi quelques nouveaux flacons... patience est mère de sûreté.



Votre cave est vide ?

En cette période inédite, nous restons réactifs, nous vous donnerons les conseils pour choisir et déguster nos vins. Votre commande sera prête rapidement, le temps pour vous de nous faire parvenir un chèque ou un virement bancaire.

Vous trouverez en pièce jointe nos tarifs avec le bon de commande à nous renvoyer par mail ou courrier.



Au plaisir de vous servir,

Daniel

Catherine

Raphaël