

# RECETTE DU BÄCKE OFE

*Pour 6 personnes*

Mariner 24 heures, 500 g d'épaule de mouton, 500 g d'échine de porc, 500 g de macreuse, le tout coupé en dés. Faire blondir les oignons émincés, en disposer la moitié au fond, puis par couches successives, pommes de terre, oignons carottes, viandes, queue de porc, bouquet garni, sel, poivre.

Mouiller avec ½ litre de Riesling. Fermer la terrine avec son couvercle et faire cuire au four pendant 2 h, thermostat 200.

*Nos poteries sont entièrement fabriquées et peintes à la main dans notre atelier à Soufflenheim. De ce fait des irrégularités peuvent apparaître, notamment au niveau de l'émail. Le tréssailage (craquelure dans l'émail) est tout à fait normal et est nécessaire au passage de la chaleur dans le four.*

*Pour la première utilisation, aucun trempage dans l'eau ou du lait n'est nécessaire.*

*Veillez à éviter les chocs thermiques. Après utilisation, laissez sécher vos terrines.*

*Nos poteries sont garanties 100% sans plomb.*



*BON APPETIT*