



**Temps de préparation : 30 mn**  
**Temps de cuisson : 3 h**  
**Temps Total : 30 h**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Faible**

## Ingrédient pour 8 personnes

- 2 kg de pomme de terre à chaire fondante (type Charlotte)
- 500 gr de joue de bœuf
- 500 gr de joue de porc
- 500 gr de sauté d'agneau
- 200 gr de farine
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 blancs de poireaux
- 2 branches de céleri
- 1 bouquet garni (thym, laurier, céleri, persil)
- 1,5 l de vin blanc d'alsace (edelzwicker, sylvaner)
- 10 grains de poivre
- 5 baies de genièvre
- 2 clous de girofle

## Matériel particulier

- Cocotte en fonte (avec couvercle)
- Mandoline

## Préparations

La veille, préparer la marinade.

Peler et émincer les oignons, émincer le céleri, rincer et émincer le poireau, et découper la viande en gros cubes. Mettre le tout dans un récipient, rajouter le bouquet garni, l'ail écrasé, le poivre en grain, les baies de genièvre et les clous de girofle. Saler le tout, remuer, couvrir avec le vin et placer au frais pendant 24h.

4h avant le repas, égoutter la marinade en conservant le jus.

Eplucher et laver les pommes de terre, détailler des rondelles de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.

Préchauffer le four à 160°C. Dans la cocotte déposer une première couche de pommes de terre, puis une couche des viandes mêlées des légumes, puis une couche de pommes de terre et ainsi de suite. Finir impérativement par une couche de pommes de terre. Insérer le bouquet garni dans la dernière couche de pommes de terre.

Couvrir avec le jus de la marinade. S'il manque du liquide rajouter un peu d'eau de façon à ce que le liquide affleure la dernière couche de pommes de terre.

Mélanger la farine avec ce qu'il faut d'eau pour obtenir une pâte homogène et bien collante.

Réaliser un boudin, et le déposer tout autour de la cocotte sur le bord, poser le couvercle colmater avec la pâte pour avoir une fermeture bien hermétique de la cocotte. Placer au four pendant 3 h. Sortir la cocotte, enlever la pâte et servir.

## Astuces

On peut rajouter 2 carottes dans la recette.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)