



Recette réconfortante : rôti de palette sauce au vin

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 4H 30 MIN

TEMPS DE REPOS : 45 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 4 à 5 livres de rôti de palette de boeuf
- Sel et poivre au goût
- 1 filet d'huile végétale
- 1 gros oignon jaune, haché
- 3 grosses carottes, pelées et coupées en rondelles
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 4 gousses d'ail, hachées finement
- 4 c. à soupe de pâte de tomate
- 1 tasse (250 ml) de vin rouge
- 6 tasses de bouillon de bœuf
- 2 feuilles de laurier
- Quelques branches de thym frais
- 1/2 tasse de persil frais grossièrement haché
- 2 c. à soupe de fécule de maïs

Préparation

1. Sortir la viande du réfrigérateur et laisser tempérer pour au moins 45 minutes.
2. Saler et poivrer au goût des deux côtés.
3. Préchauffer le four à 325 F.

4. Dans une cocotte en fonte émaillée, faire chauffer le filet d'huile à feu moyen vif.
5. Saisir la viande de tous les côtés. Retirer la pièce de viande et réserver dans une assiette.
6. Ajouter un peu d'huile au besoin et faire sauter les oignons, les carottes et le céleri jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
7. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.
8. Ajouter la pâte de tomate et cuire en brassant régulièrement pendant 3 minutes.
9. Déglacer au vin et bien gratter pour aller récupérer les sucs de cuisson.
10. Laisser réduire. Lorsque le vin sera presque totalement réduit, ajouter le boeuf, le bouillon, les feuilles de Laurier, le thym et le persil.
11. Couvrir et enfourner pendant 3h30 à 4h00 sur la grille du centre. Sortir lorsque la viande se défait à la fourchette.
12. Retirer les légumes et la viande du bouillon. Diluer la fécule de maïs dans un peu d'eau et ajouter au bouillon.
13. Laisser réduire la sauce à feu moyen en brassant régulièrement jusqu'à obtention d'une sauce brillante et plus épaisse. Environ 10 minutes.
14. Servir le tout sur une purée de votre choix .