Le rôti de palette à la soupe à l'oignon à la mijoteuse

MIJOTEUSE – RECETTES – REPAS – THÉMATIQUES – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION :

TEMPS DE CUISSON :

8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Un rôti de palette d’environ 2 kg
- Un sachet de soupe à l’oignon

Préparation

Méthode à la mijoteuse:

1. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse et y ajouter un pouce d’eau.
2. Faire cuire à low pendant 8 heures ou à high, environ quatre heures.

Méthode au four :

1. Mettre le rôti de palette au centre d’une grande feuille de papier d’aluminium. Saupoudrer le boeuf du mélange de soupe à l’oignon dessus. Il ne faut pas mettre d’eau!
2. Bien envelopper le boeuf à la manière d’une papilotte et faire cuire à 300 F pendant trois heures.

Ajouter du temps de cuisson si nécessaire car selon l’épaisseur du rôti, ça peut prendre plus de temps.