Un des meilleurs rôtis de palette à la mijoteuse

MIJOTEUSE – RECETTES – REPAS – THÉMATIQUES – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8H 04 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Huile végétale
- 1 rôti de palette (2 kg)
- 1 sachet de soupe à l'oignon
- 1 sachet de poudre pour vinaigrette/trempette ranch *
- 6 gousses d'ail
- 6-8 peperoncinis entiers, marinés
- 1/8 tasse de marinade des peperoncinis
- 1/4 livre de beurre non salé
- 1 branche de romarin
- Poivre

Préparation

1. Dans un poêlon, faire chauffer un peu d'huile à feu élevé.
2. Saisir la viande 2 minutes de chaque côté.
3. Déposer le rôti de palette dans la mijoteuse.
4. Saupoudrer la soupe à l'oignon et le mélange ranch sur le rôti de palette.
5. Déposer les gousses d'ail entières autour de la pièce de viande.
6. Déposer le beurre coupé en gros carré sur le dessus de la pièce de viande.
7. Déposer les peperoncinis sur la viande et verser le jus de marinade sur la viande.
8. Poivrer et déposer la branche de romarin sur la viande.

9. Cuire à LOW pendant 8 heures.
10. Servir avec des pommes de terre et des légumes au choix.