



## Rôti de palette à l'oignon

### Ingrédients

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

### Marche à suivre :

#### Mijoteuse:

1. Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse et y ajouter un pouce d'eau.
2. Faire cuire à low toute la journée 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 papilote et faire cuire à 300 F pendant trois heures.