

Portion : 6



rôti de palette à la soupe à l'oignon

Ingrédients

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

Marche à suivre :

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.
3. Mettre le rôti de palette au centre d'une grande feuille de papier d'aluminium (même deux pour être certain d'éviter les dégâts). Saupoudrer le boeuf du mélange de soupe à l'oignon dessus. Il ne faut pas mettre d'eau!
4. Bien envelopper le boeuf à la manière d'une papilote et faire cuire à 300 F pendant trois heures. Des fois, je sers la chose sur des pommes de terre pilées, mais aujourd'hui, j'ai mis des carottes et des patates en quartiers dans la mijoteuse! On pourrait faire épaissir le bouillon avec un peu de corn stach! Oh! La belle idée! Je fais ça la prochaine fois. Je vous en reparle!