

RÔTI DE PALETTE AUX OIGNONS ET CRÈME DE CHAMPIGNONS



1 rôti de palette (environ 2 livres)
1 conserve de crème de champignons
1 sachet de soupe à l'oignon
1 tasse de consommé de bœuf
2 oignons émincés
1 tasse de carottes en morceaux.
Pommes de terre en quartier (facultatif) ou sinon servir sur des pâtes.

-Faire revenir la viande approximativement dans un chaudron bien saisir sur les 2 côtés puis déposer dans la mijoteuse.

-Mélanger une enveloppe de soupe à l'oignon avec une conserve de crème de champignons et une tasse de consommé de boeuf déposer sur le rôti de palette.

-Ajouter les oignons émincés, les carottes en morceaux et des pommes de terre.

-Couvrir et cuire de 8 à 9 heures à faible intensité jusqu'à ce que la viande se défasse facilement.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)