

RÔTI DE PALETTE AU PORTO (MIJOTEUSE)



2 lb rôti de palette
30 haricots jaunes (omis)
15 à 20 bébés carottes du Québec
1 c. à table de beurre
1 c. à table d'huile d'olive
7 ou 8 petites pommes de terre nouvelles coupées en deux
1 boîte (284 ml) de crème de champignons (moi de poulet)
1 enveloppe soupe à l'oignon
2 gousses d'ail hachées
1 gros oignon coupé en rondelles
1 tasse d'eau bouillante
3 oz (90 ml) de porto
1 tasse de jus de pomme
2 c. à table de vinaigre de vin blanc
2 feuilles de laurier
1 c. à thé de thym
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à table de moutarde en poudre ou moutarde de Dijon
2 c. à thé de sauce Worcestershire

-Dans l'huile d'olive et le beurre, saisir le rôti de palette jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée. Déposer la moitié de l'ail haché sur la pièce de viande et réserver.

-Dans un bol assez grand, diluer la soupe à l'oignon dans l'eau bouillante. Ajouter le jus de pomme, le vinaigre de vin blanc, la sauce Worcestershire, l'autre moitié de l'ail haché, l'ail en poudre, la moutarde en poudre, le thym, les feuilles de laurier, la crème de champignons et le porto. Mélanger et réserver.

-Déposer, dans l'ordre, dans la mijoteuse l'oignon, les carottes, le mélange au porto, la pièce de viande et les pommes de terre autour de la viande. Déposer les fèves jaunes sur le dessus.

-Cuire à la mijoteuse pendant 6 heures à haute température ou 8 heures à basse température. Servir.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***