

Boeuf braisé au vinaigre balsamique (Le palais gourmand)

1 rôti de palette de 3-4 livres

Sel et poivre

1 tasse de bouillon de boeuf

1/2 tasse de vinaigre balsamique

1 c. à table de sauce wocestershire

1 c. à table de sauce soya

1 c. à table de miel

1/2 c. à thé de flocons de piment chili

4 gousses d'ail hachées

Saler et poivrer généreusement le rôti de palette et le déposer au fond de la mijoteuse. Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients et verser sur le rôti. Couvrir et laisser cuire à Low durant 8 heures ou à High durant 4 heures. Retirer la viande de la mijoteuse, dégraisser et effiloche à la fourchette si désiré. Servir arrosé du jus de cuisson.