

RÔTI DE PALETTE DE BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE BRUNE

3 c. à soupe de farine
1 rôti de palette d'environ 2 lbs (1 kg)
1 c. à soupe de beurre
2 oignons pelés et coupés en deux
¼ tasse (60 ml) de moutarde de Dijon
1 tasse (250 ml) de bière brune
4 tasses (1 L) de bouillon de bœuf maison
2 branches de thym frais
2 branches de romarin frais
1 c. à soupe de gingembre frais, grossièrement coupé
2 c. à soupe de miel
sel et poivre au goût

-Préchauffer le four à 325 °F (165 °C).

-Fariner la viande. Dans une casserole allant au four chauffer à feu moyen, saisir la viande dans le beurre 3 minutes de chaque côté. Réserver.

-Dans la même casserole, faire revenir les oignons 2 minutes.

-Ajouter les autres ingrédients et mélanger. Remettre le rôti de palette dans la casserole.

-Retirer du feu, couvrir et faire cuire au four 2 heures 30 minutes.

-À la sortie du four, retirer les branches de thym et de romarin.

Dégraissier le jus de cuisson en utilisant une louche ou en le mettant au réfrigérateur de 2 à 3 heures pour qu'il soit plus facile de retirer le gras.

-Servir la palette de bœuf avec sa sauce.

NOTE: La sauce était trop claire j'ai épaissi avec de la fécule de maïs et de l'eau.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***