

Boeuf et sauce aux champignons à la mijoteuse

- Ce boeuf et sauce aux champignons à la mijoteuse est un pure délice!



Ingrédients :

- Un rôti de palette de 3 lb (1.36 kg)
- 1 cuillère à soupe d'huile de canola
- 1 tasse (250 ml) d'oignon coupé en dés
- 1 tasse (250 ml) de champignons tranchés
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine
- 1/2 cuillère à thé de thym séché
- 1/2 cuillère à thé de romarin séché
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de bouillon de bœuf
- Sel et poivre

Préparation :

1. Faites chauffer 2 cuillères à thé d'huile une grande casserole à feu moyen élevé.
2. Assaisonnez votre rôti de sel et de poivre de tous les côtés et faites le saisir sans le cuire. Mettre de côté.
3. Ajouter le restant de l'Huile.
4. Ajouter les oignons et les champignons et cuire jusqu'à ce que ça commence à ramollir. Environ 3 minutes.
5. Ajouter la farine et les herbes. Bien mélanger et faire cuire pour 1 minute.
6. Ajouter le bouillon de bœuf et porter à ébullition.
7. Coupez votre rôti et mettre les morceaux au fond de la mijoteuse. Vous pouvez aussi le faire cuire sans le couper.
8. Verser la sauce par-dessus la viande.

9. Faire cuire à LOW pendant 8 heures.
10. Servir!

“ *C'est une recette à la mijoteuse qui demande très peu de temps à préparer et ça fait des immenses portions pour beaucoup de lunchs! Si vous aimez les champignons, GO GO GO!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)