

Rôti de boeuf qui fera saliver toute la famille

Testez ce délicieux rôti de boeuf à la mijoteuse

Ingrédients

- un rôti de boeuf d'environ 4 livres, gras enlevé
- 15 onces de sauce au boeuf ([Cordon bleu](#))
- 1 sachet de vinaigrette italienne sec ([Club house](#))
- 1 paquet de vinaigrette ranch sec ([Club house](#))
- 3/4 tasse d'eau
- 1 oignon, coupé en tranches
- 5 tasses de légumes en cube (carottes, pommes de terres, haricots verts et jaunes)
- 1 cuillère à thé de fécule de maïs

Préparation

1. Au fond de la mijoteuse, déposer les oignons tranchés.
2. Ajouter les légumes si les utiliser et déposer le rôti sur le dessus.
3. Dans un bol, combiner les mélanges d'assaisonnements secs, l'eau et la sauce.
4. Verser le mélange sur le rôti.
5. Couvrir et cuire à faible intensité pendant 8 heures.
6. Dans une casserole, verser 1 1/4 tasse de liquide de la mijoteuse.
7. Dans un petit bol, fouetter 1 cuillère à thé de fécule de maïs avec 1/4 tasse de liquide de la mijoteuse.
8. Versez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaissit.

Source: [Amanda cookin](#) · Crédit Photo: [Capture image de la vidéo Facebook](#)