

Rosbif effiloché et glacé au balsamique dans la mijoteuse

- Le délicieux rosbif effiloché et glacé au balsamique dans la mijoteuse!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
8H

TEMPS TOTAL
8H10

PORTIONS
8

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile
- Un rôti de palette de 3 lb
- 1 gros oignon coupé
- 4 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé de flocon de piment de cayenne
- 1 tasse (250 ml) de **bouillon de bœuf**
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de **sauce Worcestershire**
- 3 tasses (750 ml) de bébés carotte
- 2 tasses (500 ml) de patates grelots
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs + 2 cuillères à soupe d'eau (mélangé dans un petit bol)

Préparation :

1. Bien faire saisir le rôti de palette de chaque côté dans une casserole avant de mettre à la mijoteuse.
2. Placez tous les ingrédients sauf le mélange de fécule de maïs dans la mijoteuse.
3. Faites cuire à LOW pendant 8 heures ou à HIGH pendant 3 à 5 heures.
4. Retirer les carottes, les patates et le bœuf de la mijoteuse. Trancher ou effiloche le bœuf.
5. Retirer le gras visible du liquide. Transférer le liquide dans un chaudron.

6. Porter à ébullition, réduire et faire mijoter. Ajouter l'eau et la fécule de maïs. Laissez la sauce s'épaissir.
7. Verser un généreux filet sur votre viande.

“

C'est une recette qui vraiment facile à faire... ça prend environ 5 minutes à préparer et on laisse la mijoteuse faire le travail. DÉLICIEUX!

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