

metro



Rosbif de bas de palette aux légumes du marché

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 12 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 2:00 CUISSON | 2:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

30 ml
(2 c. à soupe)
Huile végétale

1 kg
(2 lb)
Rosbif de bas de palette

2
Blancs de poireau du Québec, en rondelles

2
Gousses d'ail, hachées

1
Orange en zeste

45 ml
(3 c. à soupe)
Miel

250 ml
(1 tasse)
Céleri du Québec, en dés

250 ml
Carotte du Québec, pelés, en tronçons

Préparation

Dans une cocotte, chauffer l'huile et faire dorer la viande de tous les côtés.

Retirer la viande et réserver.

Dans la même cocotte, faire revenir les poireaux, l'ail et le zeste d'orange.

Ajouter le miel, le céleri, les carottes, le panais et le vin blanc. Laisser réduire 5 min. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le rôti de palette.

Couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 2h ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

Source : Metro

Accords vins et mets



Aromatique et souple

Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).
Catégorie de produits : vin rouge.

(1 tasse)

© Société des alcools du Québec, 2007

250 ml Panais du Québec, pelés, en tronçons
(1 tasse)

250 ml Vin blanc
(1 tasse)

250 ml Pommes de terre du Québec en dés
(1 tasse)

750 ml Bouillon de poulet
(3 tasses)

2 Romarin frais

Au goût sel et poivre noir

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
