

Savoureux rôti de bœuf à la mijoteuse

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

5 H 10 MIN

PORTION

10[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 boîte Soupe condensée Crème de champignons à faible teneur en gras, de CAMPBELL'S®
- 1 tasse Bouillon de boeuf Prêt à utiliser 30 % moins de sodium, de CAMPBELL'S®
- 3 tasses pommes de terre rouges, coupées en moitiés
- 2 tasses carottes, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 2 tasses céleri, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 c. à s. sauce Worcestershire
- 1 c. à s. feuilles de basilic frais, hachées
- 3 lb rôti de boeuf de côtes croisées désossé, extérieur de ronde ou bas de palette

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

1. Mélanger la soupe, le bouillon, les pommes de terre, les carottes, le céleri et l'assaisonnement dans un grand bol.
2. Mettre le rôti de boeuf dans une mijoteuse de 4,5 L. Mettre le mélange de légumes autour du rôti et verser le mélange de soupe sur le rôti et les légumes.

3. Couvrir et cuire à feu vif pendant 5 à 6 heures * ou jusqu'à ce que le boeuf atteigne la température interne de 74 °C (165 °F) et qu'il se défasse à la fourchette.

Conseils et Recettes

** Ou à feu doux pendant 7 à 8 heures.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.