

# Rôti de boeuf à la germanique

Portions: 4 à 6

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson: 6 à 9 heures **Fonction Slow cooker - Mijotueuse**



**KEEP  
CALM**

THE

**SLOW COOKER**

IS

**ON**

stephanieodea.com

3 à 4 livres rôti de bœuf

2 tasses d'eau

1 tasse de vinaigre de vin rouge

1 tasse de vin rouge

1 branche de céleri haché  
finement

2 carottes finement hachées

1 oignon jaune émincé

2 c. à soupe de beurre

2 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de grains de  
poivre

1 cuillère à soupe de baies de  
genièvre

1 cuillère à soupe de graines de  
moutarde

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail, écrasées

Poivre noir

Mélanger le vin rouge et le vinaigre avec les graines de moutarde, les baies de genièvre, les grains de poivre et une pincée de sel et de poivre dans une casserole moyenne, puis porter à ébullition pour faire la marinade. Éteignez le feu et laissez la marinade refroidir complètement. Placez le rôti dans un grand sac à fermeture à glissière et versez la marinade partout. Réfrigérer le rôti pendant 24 à 48 heures ou plus. Une fois prêt, décongeler le rôti mariné pendant 30 min. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, faites dorer le rôti 4 min de chaque côté, puis placez-le dans l'instant pot avec sa marinade. Incorporer le céleri avec l'oignon et la carotte puis mettre couvercle pendant 6 heures à feu vif ou 9 heures à feu doux. Une fois le temps écoulé, égouttez le rôti et mettez-le de côté. Faites fondre le beurre dans une casserole lourde, puis ajoutez la farine et mélangez-les. Pour faire la sauce, ajoutez graduellement deux tasses de liquide de cuisson du pot, en fouettant tout le temps, jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et qu'aucun grumeau ne soit trouvé. Servir votre rôti allemand avec la sauce et profiter. Certains légumes grillés au four feront un excellent plat d'accompagnement pour ce rôti.

*Note de la traductrice : Sur le ip le mode mijoteuse pour une longue cuisson doit être*

mis a normal et non a low (qui equivaut a rechaud).

Traduit de :

**Pot Crazy: Electric Pressure Cooker Cookbook for Instant Pot ® Recipes" de Harper McKinney.**

.