

Rôti de boeuf à l'érable et à la moutarde dans la mijoteuse

- La meilleure recette de rôti de boeuf à l'érable et à la moutarde (Mijoteuse!)



Ingrédients :

- Un rôti de bœuf de 3 lb (1,3 kg)
- 3 oignons coupés en quartier
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de bœuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1 cuillère à thé de basilic
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Assaisonner votre morceau de viande de sel et de poivre.
2. Ajoutez un peu d'huile dans une casserole et faites saisir la viande de tous les côtés.
3. Transférer la viande dans la mijoteuse.
4. Ajouter les oignons par-dessus la viande.
5. Ajouter le restant des ingrédients.
6. Faites cuire à basse température pendant 8 heures dans la mijoteuse.

Notes :

C'est très bon aussi avec un rôti de palette!

“ *Voici une recette de rôti de bœuf de saison qui est mijoté dans le sirop d'érable...
C'est un vrai délice qui se coupe à la fourchette!*

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