

Brisket au sirop d'érable à la mijoteuse

- La meilleure recette facile de brisket au sirop d'érable à la mijoteuse!



PRÉPARATION
2H05

CUISSON
4H

TEMPS TOTAL
6H05

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1 lb et demi à 2 lb de brisket de bœuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) de mélasse
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de **pâte de tomates**
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus de pommes
- 2 gousses d'ail émincées

Préparation :

1. Dans un petit bol, combinez le sel, le poivre de cayenne et le poivre. Frotter votre brisket avec les épices et la mettre dans un gros sac ziplock.
2. Mélanger le restant des ingrédients dans un bol. Mettre dans le sac ziplock. Bien secouer le sac.
3. Laissez mariner pendant au moins 2 heures ou toute la nuit. Tourner le sac quelques fois pendant cette période.
4. Mettre dans la mijoteuse. Faire cuire à LOW pendant 6 à 8 heures. Tourner à mi-cuisson.
5. Rectifier l'assaisonnement et trancher contre le grain. Servir avec le jus de cuisson.

Vous aimez les bons morceaux de viande qui cuisent lentement à la mijoteuse? Vous aimez les marinades au sirop d'érable? C'est un mélange parfait pour vous!

“

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