

Rôti de palette crémeux aux champignons

- Ce rôti de palette crémeux aux champignons est tellement facile à faire et un vrai délice!



Ingrédients :

- Un rôti de palette de 5 lb (2.2 kg)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 paquet de 454 g de champignons cremini
- 1 gros oignon jaune haché
- 1 paquet de soupe à l'oignon séché (1 oz)
- 2 conserves de crème de champignon
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) d'eau

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Faites chauffer l'huile dans une casserole, ajouter le rôti de palette et faites brunir de chaque côté.
3. Transférer dans une rôtissoire allant au four.
4. Ajouter les champignons et les oignons autour du rôti.
5. Dans un bol, mélanger le restant des ingrédients. Verser sur le rôti.
6. Faites cuire pendant 20 minutes. Réduire le feu à 325 °F (162 °C).
7. Couvrir la rôtissoire. Cuire pendant un autre 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que le rôti se défasse facilement à la fourchette.
8. Retirer. Fouettez les champignons, oignons et liquide afin d'en faire une sauce.
9. Servir et verser la sauce par dessus.
10. Bon appétit!

“ *Est-ce qu'il y a mieux qu'un bon rôti de boeuf braisé accompagner d'une délicieuse sauce gravy? En tout cas, cette recette va faire des heureux! :D*

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