



Rôti de palette aux oignons et moutarde à la mijoteuse

[MIJOTEUSE](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Filet d'huile
- 1 rôti de palette
- 2 oignons jaunes, coupés en rondelles
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 2 c. table de moutarde de Dijon
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Saler et poivrer le rôti de palette de deux côtés.
2. Faire chauffer un filet d'huile à feu vif dans une casserole.
3. Saisir la pièce de viande des deux côtés.
4. Déposer le rôti de palette dans la mijoteuse avec le jus de cuisson.
5. Déposer les rondelles d'oignon sur la pièce de viande.
6. Mélanger le sirop d'érable, le bouillon et la moutarde et verser le tout dans la mijoteuse.
7. Saler et poivrer au goût.
8. Cuire à basse température pendant 7-8 heures.
9. Servir avec les accompagnements de votre choix. Je suggère de belles **pommes de terre grillées au parmesan, des pommes de terre gratinées ranch** ou une **bonne purée de chou-fleur**.