

Rôti de palette au vin rouge, préparé à cuisson lente

La recette pour ce délicieux plat tout-en-un est étonnamment facile à faire. En seulement 20 minutes, vous pouvez préparer le rôti qui sera prêt à savourer quelques heures plus tard.

Rendement : environ six à huit portions.

Timing : environ 20 minutes de préparation, marinade pendant la nuit et 8-10 heures dans la chambre de pousse et mijoteuse pliante.

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Rôti de palette de bœuf	3½ lb	1580	56
Poivre noir, fraîchement moulu	½ c. à café	1,5	0,05
Sel	½ c. à café	4	0,15
Feuilles de laurier	2	0,4	0,02
Romarin, branches fraîches	3	9	0,32
Oignons	2	140	5
Vin rouge, de type généreux	3 tasses	675	24
Carottes, grosses, en rondelles épaisses	4	500	18
Céleri, branches, en rondelles épaisses	4	50	1,8
Beurre	2 c. à soupe	30	1
Huile d'olive	2 c. à soupe	28	1
Gousses d'ail, tranchées finement	2	10	0,4

Équipements : chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor, un grand bol avec couvercle ou un sac en plastique pour faire mariner le rôti pendant la nuit ainsi qu'une casserole en métal de 6 quarts/litres avec couvercle et petites poignées et d'une hauteur de moins de 8" / 20 cm incluant le couvercle. La hauteur totale de moins de 8" / 20 cm permettra à la casserole d'être placée au centre de la mijoteuse pendant la cuisson lente.

Note : les modèles originaux de la chambre de pousse et mijoteuse pliante (FP-101 et FP-201) peuvent également être utilisés. Réglez la mijoteuse à 120 °F / 49 °C et placez la casserole en métal directement sur la plaque de base de la mijoteuse. Suivez la recette et vérifiez la température interne du porc après 6 heures. La température interne de la viande doit être d'au moins 195 °F / 90 °C pour un rôti tendre.

Rôti de palette. Saupoudrez le rôti légèrement avec du sel et du poivre, sur tous les côtés. Placez le rôti de palette ainsi que les oignons, les feuilles de laurier et le romarin dans un grand sac en plastique ou dans un grand bol. Versez le vin sur le rôti, couvrez-le et laissez-le mariner toute la nuit.

Préparation. Retirez le récipient à eau et la grille de la mijoteuse. Sélectionnez le mode de la mijoteuse et réglez la température à 195 °F / 90 °C.

Légumes. Une fois le rôti mariné, coupez les carottes, le céleri et l'ail. Mettez du beurre et de l'huile dans la casserole avec quelques légumes tranchés. Placez le rôti par-dessus avec toute la marinade et ajoutez le reste des légumes.



Cuisson lente avec le couvercle fermé. Couvrez la casserole et placez-la délicatement au centre de la mijoteuse, ensuite fermez le couvercle de la mijoteuse et laissez le rôti cuire pendant 8-10 heures. Après 6 heures, vérifiez la température intérieure du rôti avec le thermomètre et puis retournez le rôti. Nous vous recommandons une température de 190-200 °F / 88-93 °C pour un rôti tendre et juteux.

Conseil : placez la casserole délicatement au centre de la base de la mijoteuse et évitez de la faire glisser afin de ne pas égratigner la surface en aluminium sur la base de la mijoteuse. Les égratignures n'endommageront pas le fonctionnement de la mijoteuse, mais son apparence. Mettez une feuille de papier d'aluminium sur la plaque de base de la mijoteuse et vous la protégerez aussi de tout débordement.

Comment le servir ? Enlevez les feuilles de laurier et les branches de romarin. Mélangez une partie du céleri, des carottes et des oignons avec une partie du jus jusqu'à ce que vous obteniez une purée homogène. À la cuillère, mettez un peu de sauce en purée sur chaque assiette de service et placez une tranche de rôti par-dessus.