



Temps Total
360 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Ce plat braisé fond dans la bouche et fera en sorte que tout le monde se sente comme un roi barbecue.

Rendements
8

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
sel kasher	4 c. à thé	20 mL
poivre	2 c. à thé	10 mL
paprika fumé	1 c. à thé	5 mL
thym séché	1 c. à thé	5 mL
rôti de palette de bœuf désossé (3 lb 4 oz/1,5 kg de viande cuite)	1 (6 lb)	1 (2,73 kg)
huile de canola	1 1/4 tasse	60 mL
oignons coupés dans les quartiers	2	2
carottes, coupées en morceaux	2	2
céleri, coupées en morceaux	2 branches	2 branches
bourbon	1 tasse	250 mL
soupe Bisque aux champignons et aux oignons sautés Signature de Campbell's®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81kg)
bouillon de bœuf	2 tasses	500 mL
miel	1/4 tasse	60 mL
moutarde de Dijon à l'ancienne	1/4 tasse	60 mL
miel	3/4 tasse	175 mL
moutarde de Dijon à l'ancienne	1/4 tasse	60 mL
bourbon		30 mL

Tip

- Le bœuf est aussi délicieux en sandwich sur du pain ciabatta grillé avec des oignons caramélisés et du cheddar vieilli.
- Servir avec des légumes marinés et du gruau crémeux ou une purée de pommes de terre au raifort.

Conseils :



INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Mélanger ensemble le sel, le poivre, le paprika et le thym. Frotter la pièce de viande avec le mélange d'épices. Chauffer l'huile dans une grande poêle allant au four à feu moyen vif et saisir le rôti environ 10 minutes en le retournant à la mi-cuisson ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré des deux côtés. Retirer de la poêle et réserver. Ajouter les oignons, les carottes et le céleri dans la même poêle, puis cuire de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Déglacer la poêle avec du bourbon. Incorporer la soupe, le bouillon, le miel et la moutarde, puis porter à ébullition. Remettre le rôti dans la poêle, couvrir et enfourner. Faire cuire lentement pendant 5 à 6 heures ou jusqu'à ce que la viande soit fondante.
3. Retirer le bœuf de la poêle et le transférer sur une planche à découper et couvrir avec du papier d'aluminium. Laisser refroidir complètement. Couper en portions de 6 oz (175 g). Pendant ce temps, verser le jus de cuisson dans une casserole à part et jeter les morceaux solides. Laisser mijoter pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié. La viande et la sauce peuvent être réfrigérées jusqu'à 2 jours.
4. Fouetter ensemble le miel, la moutarde et le bourbon. Mettre de côté pour le service. Badigeonner 2 c. à soupe (30 ml) de nappage sur 1 portion de viande. Griller de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit caramélisé et bien chaud. Trancher la viande et garnir de 1/4 tasse (60 ml) de sauce chaude.