



Rôti de palette aux saveurs de l'Orient

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



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 4H

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Marinade

- 1 c. thé de paprika
- 1 c. soupe de cumin
- 1 c. thé de curcuma
- 1 c. thé de poudre ail
- 1 c. soupe d'harissa
- 2 c. soupe de sirop d'érable
- 1 c. soupe de moutarde de Dijon
- 4 c. soupe d'huile d'olive (divisé)
- 2 gousses ail, hachées
- Sel et poivre
- Jus d'un citron

Autres

- 1 rôti de palette
- 1 sac de pommes de terre grelots de 500 à 600 grammes, coupées en deux

Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la marinade.
2. Enrober le rôti de palette de la marinade et laisser reposer au réfrigérateur pendant 1h00.
3. Préchauffer le four à 325 F.
4. Envelopper le rôti de palette dans du papier parchemin et ensuite dans du papier aluminium.
5. Déposer la viande enveloppée dans un plat de cuisson profond.
6. Cuire pendant 3 heures. Retirer le rôti de l'emballage et le déposer dans le plat de cuisson.
7. Ajouter 1/2 tasse d'eau chaude et les pommes de terre. Brasser pour recouvrir les pommes de terre de la sauce.
8. Cuire pendant 1 heure à découvert en arrosant de temps en temps le rôti avec la sauce.
9. Défaire la viande à la fourchette et mélanger dans la sauce.
10. Servir.