

# Rôti de palette

Recette tirée de [www.unchefalacabane.telequebec.tv](http://www.unchefalacabane.telequebec.tv)

\*\*Je vous transmet la recette intégrale. Cependant, je l'ai fait sans les champignons, les huîtres, aubergines et brocolis et le résultat était excellent. Au lieu de la citrouille, j'ai utilisé une courge Winter Sweet mais essayez aussi avec une Butternut, une Bonbon ou autre variété à votre goût.

## Ingrédients

- 2 kg (environ 4,5 lb) de rôti de palette de bœuf (de 2 po d'épaisseur)
- 1 kg (environ 2 lb) d'oignons émincés
- 600 g d'ail (environ 6 têtes)
- 15 ml d'huile végétale
- 1 tasse de cèpes
- 1c. à soupe de beurre non salé
- 400 ml (1 2/3 tasses) de vin blanc
- 200 ml (environ 3/4 tasses) de sirop d'érable
- 12 carottes entières
- 1 douzaine d'huîtres
- 400 g (7/8 de lb) de citrouille taillée grossièrement (environ 1 po ? )
- 1 laitue Boston
- 1 recette de brocolis à la pâte noisette
- 200 g (environ 1/2 lb) de cèpes en bouchon
- 8 à 10 blinis (ou crêpes) d'aubergine
- Sel et poivre au goût

## Préparation

- Préchauffer le four à 180°C (350°F).
- Dans une poêle à feu moyen, commencer par faire chauffer le beurre et l'huile.
- Bien saler la viande et la saisir des deux côtés.
- Chaque 15 minutes, brosser les parois de la poêle et arroser la viande avec le jus de cuisson.
- À la mi-cuisson, ajouter les cèpes.
- Une fois la viande cuite, réduire entièrement le liquide de cuisson à un feu moyen.
- Rectifier l'assaisonnement.

## Pour les huîtres

- Préchauffer le four à 180°C (350°F).
- Déposer les huîtres sur une plaque allant au four et enfourner de 4 à 5 minutes.
- Conservation : 4 à 5 jours
- Ajouter les oignons, le vin blanc, le sirop d'érable, les carottes, l'ail et les morceaux de courge dans la même poêle et enfourner durant environ 2h30.

- Servir la viande dans le plat de cuisson accompagné des crêpes d'aubergines, des brocolis à la pâte noisette, des huîtres chaudes et de la laitue Boston.
- Lorsqu'elles sont chaudes, les ouvrir et les déposer sur le plat de rôti de palette en y laissant couler un peu de leur jus.