



ELEVAGE

David REY

LE SACHURON

25450 DAMPRICHARD

TEL : 00 33 6 89 09 56 28

TEL : 00 33 6 80 91 90 60

bisonsachuron@gmail.com

La viande de bison étant très maigre, ne pas la saisir .
La cuire à feu moyen, de préférence en cocotte au four
plutôt qu'en autocuiseur où l'on ne maîtrise pas la
température.

En ce qui concerne les steaks, les cuire doucement
environ deux minutes de chaque côté, ils resteront
saignants .

Une viande qui reste dure n'est pas assez cuite .

ROTI DE BISON TRAPPEUR

Pour 8 personnes :

- 1,200 kg de rôti de bison
- 1 cuillère à soupe de mélange 5 poivres
- 1 c-à-soupe d'huile d'arachide
- riz sauvage

La veille, concasser le mélange 5 poivres, y rouler le rôti
et faites-le mariner une nuit en l'ayant arrosé avec l'huile
d'arachide .

Préchauffer le four à température maxi .

Préchauffer la plaque à rôtir à feu vif (exceptionnellement)
et y faire saisir le rôti sur toutes ses faces quelques secondes .
Enfourner alors le rôti 7 minutes par livre .

Le sortir du four, déglacer avec ½ verre d'eau et couvrir avec
Une feuille d'aluminium .

Laisser reposer au chaud 10 minutes avant de découper .