



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 .

BISON AU FOIE GRAS

Pour 6 personnes :

- 480 g de bison coupé en tranches fines
- tequila, 1 cl de fleur d'oranger
- 1 échalote, 1 feuille de laurier
- 1 g de peluche de mandarine râpée
- 120 g de foie gras
- 10 g de poivre

Excepté le foie gras, faites mariner le tout dans la tequila
pendant 24 h . Puis égouttez et essuyez la viande, faites
cuire les tranches à la poêle selon vos goûts . Quand elles
seront cuites, les réserver au chaud (sans cuire). Dans la
poêle faites réduire la marinade de moitié .

Pendant ce temps, mettez dans une assiette une couche de
viande et couvrez avec le foie gras coupé en brunoise très
fine, recouvrez avec une autre tranche de viande .

Lorsque la sauce sera réduite, passez-la au chinois et
mettez le tout à réchauffer avant de servir .