



## 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](mailto: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 MIJOTE AUX CAROTTES**

#### Pour 5 personnes :

- ❖ 1,250 kg de [Bourguignon de bison](#)
- ❖ 1,500 kg de carottes, pommes de terre
- ❖ 1 oignon
- ❖ 4 ou 5 clous de girofle
- ❖ 2 noisettes de beurre
- ❖ sel, poivre, eau

Faire dorer dans une poêle les oignons, le beurre et les morceaux  
de Bison .

Dans une cocotte, mettre les morceaux de bisons, les oignons et  
Les clous de girofle, ajouter l'eau de façon à recouvrir le bison .  
Laisser mijoter dans la cocotte recouverte à feu doux pendant 1h.  
Pendant ce temps éplucher et couper les carottes et les pommes  
de terre,

Les incorporer à la viande et rajouter de l'eau si nécessaire .  
Laisser mijoter dans la cocotte couverte 2 heures à feu doux .  
Assaisonner à votre goût .