



## 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 .**

## PAVÉ DE BISON SAUCE CRÉMEUSE À LA MOUTARDE

Ingrédients pour 2 personnes :

- ⌚ 2 pavés de Bison
- ⌚ 2 cc beurre
- ⌚ 2 cc huile
- ⌚ 2 cs de crème fraîche
- ⌚ 2 cc de moutarde
- ⌚ poivre du moulin

Poivrer les pavés sur les deux faces, dans une poêle faire fondre le beurre et l'huile, quand la poêle est chaude y poser les pavés 2 minutes sur chaque face pour un pavé saignant, (un peu plus selon vos goûts)  
Réserver les pavés au chaud et déglacer votre poêle avec la crème fraîche et la moutarde.

Servir les pavés et les napper de la sauce.

A accompagner de tagliatelles fraîches ou de pommes de terre sautées.