



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 .

ROSBIF DE BISON SAUCE CHASSEUR

Pour 4 personnes :

- 800 g de rosbif de bison
- 200 g de champignons de paris
- 4 c-à-soupe d'huile d'olive extra vierge
- 3 belles tomates, ail, persil
- 7 cl de cognac, échalote hachée,
- 15 cl de vin blanc sec
- 15 g de beurre, poivre, sel

Salez poivrez la viande, déposez-la dans le récipient de cuisson
avec 1 filet d'huile d'olive et 1 noix de beurre, placez le récipient
25minutes dans un four préchauffé à 200 ° .

Ebouillantez et pelez les tomates, puis coupez-les en petits dés .

Faites chauffer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, persil
concassé et ½ gousse d'ail (sans le cœur) finement hachée .

Ecrasez le tout à la fourchette, faites réduire un peu et passez au
tamis fin, réservez . Emincez les champignons nettoyés et faites-les
sauter avec les échalotes hachées dans l'huile, parfumée en finale
de beurre . Mouillez le tout avec le cognac et le vin blanc, portez à
ébullition, faites réduire de moitié, diminuez le feu à frémissement
et passez au chinois . Ajoutez le coulis de tomates, mélangez, puis
ajoutez 1 pincée de persil ciselé au moment de servir, rectifiez
l'assaisonnement et servez bien chaud .