



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 .

STEAK DE BISON À L'ÉRABLE



SAUCE À L'ÉRABLE

Dans une petite casserole, faire revenir 2 cuillères à soupe d'échalotes dans un peu de beurre
Déglacer avec 160 ml de vin rouge et faire réduire de moitié

Incorporer 4 cuillères à soupe de sirop d'érable et 250 ml de fond de veau ou demi-glace et 4
cuillères à soupe de crème .

Assaisonner au goût de sel et poivre, bien mélanger et laisser réduire de moitié .

Napper vos steaks de cette sauce

Cuire les steaks doucement environ deux minutes de chaque côté, ils resteront saignants et
tendres .

Une viande qui reste dure n'est pas assez cuite