



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 .

AIGUILLETES DE BISON AU FOIE GRAS

Découper des tranches de 2 cm de rond de gîte de bison, les faire mariner 24 heures dans du vin avec sel, poivre, oignon piqué de clous de girofle, carottes, thym, laurier .

Eponger les tranches, les faire revenir à l'huile, verser la marinade et cuire 1 heure à couvert .

Mettre les cèpes, échalotes hachées, sel poivre et cuire à l'étouffée .

Escaloper 2 tranches de foie gras frais, les saler et poivrer, et les poêler .

Sortir la viande, la couper en deux et poser le foie gras au milieu . Verser les cèpes autour .

Passer la marinade au chinois en l'écrasant à la fourchette et verser sur la viande .