



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 .

BOURGUIGNON DE BISON AUX PLEUROTÉS

Pour 5 personnes :

- ⌚ 1 Kg bourguignon de bison
- ⌚ 150 g de lardons
- ⌚ 250 g de crème fraîche
- ⌚ 3 à 5 sucres
- ⌚ 1 échalote émincée
- ⌚ 50 g de beurre
- ⌚ 300 g de pleurotes émincés

Marinade :

- ½ litre de vin rouge
- ¼ de litre d'eau
- 2 c- à soupe huile d'olive
- carottes , oignons
- thym et laurier

Marinez la viande environ 10 heures puis égouttez-la dans le beurre .
Ajoutez les légumes de la marinade, puis la marinade .

Laissez mijoter environ 2 h 30 à feu moyen à doux (ou au four) et
ajoutez le sucre. Retirez la viande, tenez-la au chaud et passez la
marinade. Dans 1 poêlon, faites revenir les lardons, les pleurotes
et les échalotes dans un peu de beurre .

Ajoutez la crème fraîche à la marinade et laissez réduire .

Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez la viande avec les pleurotes
rissolées dans la sauce .

Dressez sur une assiette bien chaude et accompagnez de coquillettes
au beurre ou de pommes de terre rissolées