



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 .

FEUILLETE DE BISON

Hacher 250 g de viande de bison, un peu d'échalote,
de persil et d'estragon . Ajouter sel et poivre, un œuf,
un peu de porto et d'armagnac .

Découper des ronds dans la pâte feuilletée, mettre au
centre 1 c-à-soupe de farce, mouiller les bords et
recouvrir d'un autre disque . Appuyer pour souder .
Faire quelques traits au couteau sur la pâte, dorer au
jaune d'œuf étendu d'eau .

Cuire 20 à 25 minutes à thermostat 7 .

Servir avec une sauce brunoise : faire revenir poireaux,
Carottes et oignons, et les cuire pour faire une sauce .
Passer et ajouter de la crème fraîche .