



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 .

ROTI DE BISON A LA CREME

Pour 5 personnes :

- ❖ 1 kg de rôti de bison
- ❖ 50 g de beurre
- ❖ 3 dl de crème fraîche
- ❖ 3 à 5 sucres
- ❖ échalote, oignons, carotte , céleri
- ❖ moutarde
- ❖ estragon, thym, laurier, poivre, sel

Salez, poivrez la viande et enduisez-la de moutarde .

Faites fondre le beurre et laissez chauffer jusqu'à ce qu'il prenne
une couleur noisette, faites-y dorer la viande .

Emincez les légumes et faites-les légèrement revenir .

Déposez la viande dorée sur les légumes, ajoutez-y un peu d'eau
Et recouvrez le récipient de cuisson .

Faites cuire dans le four à 200 ° environ ¼ d'heure, puis baissez

La température du four, laissez cuire environ 2 heures .

Retirez la viande de la cocotte et gardez-la au chaud .

Tamisez le jus de cuisson, ajoutez-y un peu d'eau et laissez

Réduire . Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire de nouveau .

Rectifiez éventuellement l'assaisonnement .

Coupez la viande en tranches de + ou - 1cm d'épaisseur
et entourez des légumes, de sauce et de pommes de terre .