



CONTRE-FILET DE BISON FUMÉ, SAUCE ORIGAN ET TOMATES SÉCHÉES AU SOLEIL

Rendement : 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- 4 contre-filets de bison

Marinade :

- 2 c. à soupe d'ail en purée
- $\frac{1}{4}$ tasse de marinade Chipotle du sud-ouest
- $\frac{1}{8}$ tasse de marinade mesquite du fumoir
- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile d'olives

Mélanger le tout et laisser mariner les steaks de 15 @ 20 minutes.

Sauce :

- 1 c. à soupe d'huile d'olives
- 1 c. à soupe de purée d'ail
- 1 c. à soupe de purée d'échalotes françaises
- 1 c. à thé d'origan
- $\frac{3}{4}$ tasse de fond de veau
- 1 tasse de bière rousse
- $\frac{1}{4}$ tasse de crème 35%
- $\frac{1}{8}$ tasse de tomates séchées au soleil (hachées finement)

Réduire jusqu'à consistance désirée et assaisonner.

MÉTHODE :

Cuire les steaks sur le grill en les badigeonnant si désiré.

Pour préparer la sauce, colorer l'ail et l'échalote dans l'huile. Ajouter l'origan. Déglacer à la bière et réduire de moitié. Ajouter le fond de veau et la tomate séchée. Crémer le tout et réduire jusqu'à consistance désirée. Si nécessaire, ajuster l'assaisonnement.

MONTAGE :

Servir accompagné de couscous et de votre salade estivale préférée

Diane Côté

Cuisinière professionnelle

Club de golf Belle Vue

Ville de Léry. Téléphone : (450) 692-6793