

Médailon de longe de bison aux champignons sauvages




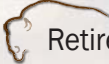


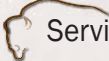
Réception proposée par : Chef Yves Kervadec Au Pied de la Chute

Médaille de longe de bison aux champignons sauvages

INGRÉDIENTS

4	Médailles de bison
200 gr	Champignons sauvages
1	Échalote sèche
1 c. à thé	Beurre
125 ml	Vin rouge
125 ml	Fond de veau
4 portions	Légumes de saison
1 c. soupe	Huile d'olive
Pincée	Sel
Pincée	Poivre

PRÉPARATIONS

1.  Dans une casserole, saisir les médaillons de bison préalablement assaisonnés à feu moyen avec le beurre et l'huile.
2.  Retirer du feu et laisser reposer.
3.  Faire sauter dans le fond de cuisson l'échalote hachée et les champignons sauvages, ensuite retirer les champignons.
4.  Déglacer la poêle avec le vin rouge, laisser réduire de moitié et ajouter le fond (demi-glace) de veau.
5.  Servir avec les légumes de saison

BON APPÉTIT!