

Tournedos de cuisse de bison avec son confit d'oignon aux cassis




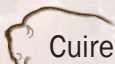


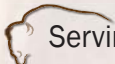
Recette proposée par : Chef Yves Kervadec *Au Pied de la Chute*

Tournedos de cuisse de bison avec son confit d'oignon aux cassis

INGRÉDIENTS

4	Tournedos de bison
2	Gros oignons
50 gr	Cassis ou 5ml de crème de cassis
200 ml	Vin rouge
1 c. à thé	Beurre
4 portions	Légumes de saison
1 c. à soupe	Huile d'olive
Pincée	Sel
Pincée	Sucre

PRÉPARATIONS

-  Émincer les oignons, dans une casserole, mettre à feu moyen avec le cassis, l'huile, le sel, le poivre, le sucre et le vin rouge.
-  Cuire à couvert à feu moyen pendant 1 heure.
-  Égoutter les oignons et faire réduire le jus à la consistance d'un sirop.
-  Saisir à feu moyen les tournedos préalablement assaisonnés, laisser cuire à cuisson voulu et laisser reposer quelques minutes.
-  Servir avec les légumes de saison

BON APPÉTIT!