



Bison bourguignon de la Terre des bisons

(recette originale)

4 livres de cube à mijoter de bison
2 c. à soupe d'huile
3 petits oignons coupés fin
2 paquets de champignons frais
2 c. à soupe de farine
3 tasses de vin rouge
3 tasses d'eau
1 gousse d'ail écrasée
1 c. à soupe de sel
Poivre (au goût)
1 boîte de pâte de tomate en purée
1 bouquet garni persil

Faire revenir la viande à feu vif dans l'huile, ajouter en même temps les oignons. Saupoudrer la farine et laisser roussir, ajouter l'ail.

Ensuite, ajouter le vin et l'eau et laisser mijoter quelques minutes

Incorporer la purée de tomate, sel, poivre et le bouquet garni et laisser cuire doucement pendant 1 heure et demie, ajouter les champignons et cuire pour 30 minutes.

Servir en saupoudrant du persil

Merci et bonne apétit !

Josée Toupin et Alain Demontigny

