



Bison braisé aux champignons

1kg (2 1/4 lb) biftecks de bison dans la noix
1 oeuf, légèrement battu
45ml (3 c. à table) lait
500ml (2 tasses) chapelure assaisonnée.
60ml (1/4 tasse) huile, légère
284ml (10oz) champignons, en conserve, avec le liquide
15ml (1 c. à table) farine

Découper des biftecks individuels de 2,5cm (1 po) d'épaisseur. Les tremper dans un mélange d'oeuf et de lait, puis dans la chapelure.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Y faire revenir les biftecks 2 1/2 minutes de chaque côté.

Verser les champignons sur les biftecks avec le liquide. Couvrir et laisser mijoter 45 minutes.

Diluer la farine dans un peu d'eau, incorporé à la sauce petit à petit.

Laisser mijoter jusqu'à épaississement.
Servir immédiatement.

Merci et bonne apétit !

Josée Toupin et Alain Demontigny

