



Rôti de bison au vin rouge

- 1 rôti de bison de 3 1/2 lbs (1,6 kg)**
- 2 à 4 c. à tb (30 à 60 ml) d'huile**
- 1 tasse (250 ml) d'oignons hachés**
- 1 tasse (250 ml) de carottes hachées**
- 1/2 tasse (125 ml) de céleri coupé en dés**
- 1 grosse tomate**
- 2 1/2 tasses (625 ml) de bouillon de boeuf**
- 2 tasses (470 ml) de vin rouge**
- 2 c. à thé (10 ml) de farine**
- 1/4 tasse (120 ml) de crème de table**
- Sel et poivre au goût.**

Assaisonner le rôti avec le sel et le poivre. Saisir rapidement la viande sur chaque face dans l'huile fumante dans une casserole lourde. Retirer de la casserole. Couper en dés les carottes, le céleri et la tomate, et faire brunir légèrement. Ajouter le bouillon de boeuf et le vin rouge. Remettre le rôti dans la casserole, couvrir, déposer sur la grille du milieu et faire cuire à 275° (140°C) pour 3 à 3 1/2 heures jusqu'à ce que le bison soit tendre.

Retourner le rôti à chaque heure et retirer le couvercle pendant la dernière demi-heure de cuisson. Retirer le rôti de la casserole. Réduire les légumes en purée dans le bouillon. Mélanger la farine avec la crème et ajouter lentement au bouillon et légumes, mélangeant continuellement. Amener à ébullition jusqu'à épaississement. Si désiré, assaisonner avec du sel, du poivre et du vin rouge.

Merci et bonne apétit !

Josée Toupin et Alain Demontigny

