



FILET DE BISON OU BŒUF EN MANTEAU DE CHOU FRISE

Pour 4 personnes

400 g Canadian Bison ou filet de boeuf
50 g beurre
100 g chair à saucisse de veau
quelques feuilles de chou frisé
sel, poivre

200 g de chanterelles
1 cs huile de truffe
20 g beurre aux truffes
1 oignon de printemps haché
30 g persil italien
½ dl bouillon de veau

Recette :

Saler et poivrer le filet de bison ou de bœuf, le poêler dans du beurre, puis le faire cuire au four à 140 ° C pendant 10 minutes. Laisser refroidir.

Blanchir les feuilles de chou frisé et enlever le cœur dur.

Garnir les feuilles de chair à saucisse de veau.

Une fois refroidie, envelopper la viande dans les feuilles de chou et enrouler le tout dans une feuille de papier alu. Faire cuire au four à 200 ° C pendant 5 minutes, puis sortir la viande du papier alu et la couper en tranches.

Sauce :

Nettoyer les champignons, les couper en morceaux, les faire revenir dans l'huile et le beurre de truffe, puis ajouter l'oignon et le persil. Mouiller avec le bouillon de veau et laisser réduire jusqu'à ce que les champignons deviennent brillants (env. 3 min.). Saler et poivrer.

Poser la tranche de viande sur un lit de polenta et garnir avec les champignons ci-dessus.

Bon appétit !

Avril 2009, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud,