

Recette : côte de bison de Colovrex poêlée aux zestes de citron confits et au poivre vert

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **35 (2005)**

Heft 9

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

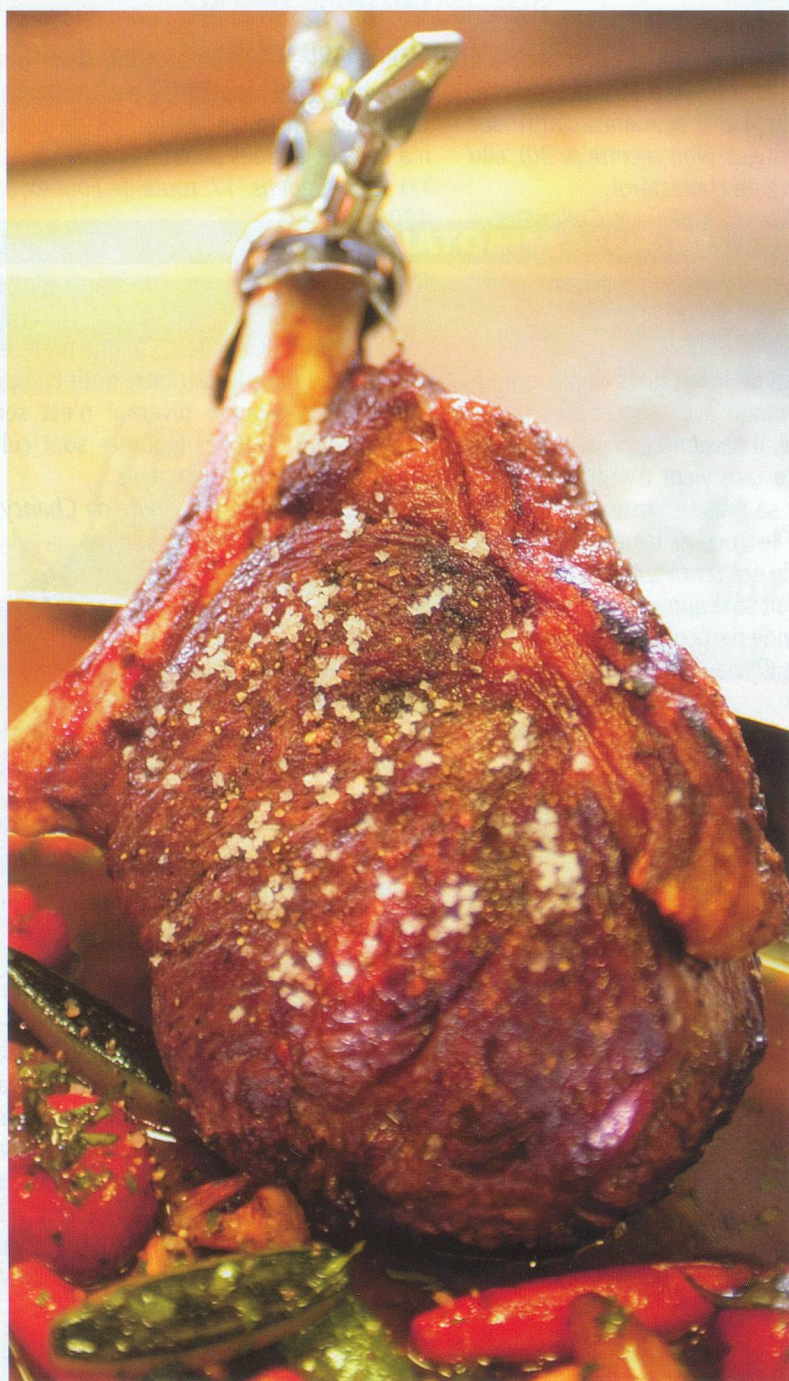
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les bisons ont bien failli disparaître, rayés de la surface de la terre par la bêtise humaine. Sauvés in extremis, ils sont maintenant élevés pour leur viande. A Genève, on en trouve un imposant troupeau à deux pas de l'aéroport.

CÔTE DE BISON DE COLOVREX

poêlée aux zestes de citron confits et au poivre vert



Histoires gourmandes/Ed. Jouvence

(CRÉATION: PHILIPPE CHEVRIER)

Ingrédients: 1 côte de bison de 1,2 à 1,4 kg; parures de bison; 2 citrons verts; 1 échalote ciselée; 1 dl de vin rouge; 5 dl de fond de bison ou fond brun de veau; 200 g de beurre; 1/2 botte de persil plat; un peu de fleur de sel de Guérande; un peu de mignonnette de poivre; un peu d'huile d'arachide; 20 g de poivre vert entier. **Pour le sirop:** 50 g d'eau; 50 g de sucre.

Préparation: chauffer le four (thermostat 7/8). Préparer les citrons: les éplucher à l'aide d'un économiseur, tailler le zeste en julienne et blanchir les zestes 3 fois. Les confire 1 heure dans un sirop. Pendant ce temps, peler à vif les citrons, récupérer les quartiers. Réserver.

Assaisonner la côte de bison avec la fleur de sel et le poivre mignonnette. Démarrer la cuisson de la côte sur une plaque à rôtir bien chaude avec de l'huile. La disposer côté graisse, bien la saisir, puis la mettre au four 4 mn de chaque côté. La sortir, mettre une cuillère à

soupe de beurre et l'arroser 4 ou 5 fois en la laissant au bord du four ouvert. La réserver. Dans la plaque à rôtir, faire revenir les parures, ajouter l'échalote et le persil ciselés, déglacer au vin rouge. Réduire, ajouter le fond de bison ou de veau, rectifier l'assaisonnement et passer la sauce à l'étamine. Présenter la côte aux invités.

Terminer la sauce en la montant au beurre. Ajouter les zestes et les quartiers de citron ainsi que le poivre vert, juste avant de servir. Remarque: il est préférable de cuire la côte 20 min avant de la manger. On peut la réchauffer au gril du four en la beurrant uniformément.

Vins: Bertholier rouge 2003, Domaine des Hutins, Jean et Pierre Hutin; Syrah 2000, Denier Mercier; Clos du Marquis 1995, Saint-Julien, Famille Delon.

»» Recette tirée de: *Histoires gourmandes*, Philippe Chevrier, Editions Jouvence.