



Brochettes de bison au gingembre

Prévoir, ce menu doit être mariné

1 tasse (250 ml) de sucre

1 tasse (250 ml) de sauce soya

1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale

1 paquet d'échalotes, tranchées

6 gousses d'ail, émincées

1/4 de tasse (75 ml) de graines de sésame grillées

3/4 de c. à thé (4ml) de gingembre moulu ou 2 c. à thé (10 ml) de racine de gingembre fraîchement moulue

2 c. à thé (10 ml) de poivre

2 lbs (900g) de steak de surlonge de bison, coupé en lanières

Dans un grand sac de plastique refermable, combiner les huit premiers ingrédients ; ajouter le steak. Sceller le sac et retourner pour bien couvrir la viande ; réfrigéré pendant 8 heures ou toute la nuit. Égoutter et jeter la marinade. Enfiler le steak sur des brochettes de métal ou de bois trempé. Faire griller en couvrant, en retournant occasionnellement, à température modérée pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la viande atteigne le degré de cuisson désiré. Donne 8 portions.

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny

