



Steak au four de bison au citron

- 3 lbs (1,4kg de steak de bison)**
- 2 c. à tb (30 ml) de beurre ou de margarine**
- 2 c. à thé (10 ml) de sel**
- 1/4 c à thé (2 ml) de poivre**
- 1 gros citron tranché**
- 2 oignons tranchés**
- 1 tasse (250 ml) de ketchup**
- 1c. à tb (15 ml) de sauce Worcestershire**
- 1/4 tasse (60 ml) d'eau.**

Faire brunir le steak et déposer dans une casserole ou un "Dutch oven". Badigeonnez avec le beurre et les assaisonnements. Recouvrir avec le citron et les tranches d'oignon. Combiner le ketchup, la sauce Worcestershire et l'eau. Verser sur le steak. Couvrir hermétiquement. Cuire au four à 360°F (180°C) pendant 1 heure et 30 minutes. Donne 4 à 6 portions.

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny

