



Bison braisé aux champignons

1kg (2 1/4 lb) biftecks de bison dans la noix
1 oeuf, légèrement battu
45ml (3 c. à table) lait
500ml (2 tasses) chapelure assaisonnée.
60ml (1/4 tasse) huile, légère
284ml (10oz) champignons, en conserve, avec le liquide
15ml (1 c. à table) farine

Découper des biftecks individuels de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Les tremper dans un mélange d'oeuf et de lait, puis dans la chapelure.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Y faire revenir les biftecks 2 1/2 minutes de chaque côté.

Verser les champignons sur les biftecks avec le liquide. Couvrir et laisser mijoter 45 minutes.

Diluer la farine dans un peu d'eau, incorporée à la sauce petit à petit.

Laisser mijoter jusqu'à épaississement.
Servir immédiatement.

Merci et bon appétit!

Josée Toupin et Alain Demontigny

