

Bison à la ficelle et jeunes légumes

- 1 kg de bison à rôtir, très tendre
- 2 litres de très bon bouillon de légumes bien corsé (qu'on peut obtenir avec deux cubes de bouillons dilués dans 2 l d'eau)
- 400 g de carottes,
- 5 poireaux,
- 6 pommes de terre roseval
- Oignons grelots
- Navets
- Poireaux pochés
- Oignons hachés et entiers au vinaigre
- Cornichons
- Moutarde normale et à l'ancienne
- Fleur de sel
- Poivre moulu
- Beurre

1. Epluchez les carottes, les pommes de terre, le céleri boule et les poireaux. Taillez les carottes et le céleri en bâtonnets. Lavez les poireaux et ne gardez que les blancs.
2. Attachez les ficelles qui entourent le bison autour d'une cuillère en bois. Réchauffez le bouillon jusqu'à ébullition. Rectifiez l'assaisonnement. Salez la viande et plongez-la dans le bouillon en calant la cuillère à cheval sur la casserole. Vérifiez bien que la viande ne touche pas le fond. Le bouillon doit être en pleine ébullition pour que la viande soit saisie.
3. Après 5 à 6', sortez la viande, coupez la ficelle et coupez le bison en tranches.
4. Plongez les carottes et le céleri dans le bouillon, laissez cuire 5 minutes. Ajoutez les poireaux et laissez cuire 5 minutes après la reprise de l'ébullition. Vérifiez l'assaisonnement.

DRESSAGE

Déposez les tronçons de poireaux et les tranches de viande sur assiette. Ajoutez les légumes variés et des oignons fans pochés minute dans le bouillon. Parsemez de persil et versez du bouillon sur le tout. Décorez le bord de l'assiette avec les accompagnements.