

TATAKI DE BISON SALADE DE CHOU ROUGE ET ACIDITE DE COING

Ingrédients : pour 6 personnes

300g de rumsteck de bison	2 coings
¼ de chou rouge	2 petites figues sèches (vallée del jerté)
5cl de vinaigre	2 cs de miel
10cl de vin rouge	2 cs de vinaigre de cidre
huile de noix	2 bâtons de vanille
huile d'olive	1 citron
70 de lard fumé en tranches	2 choux bruxelles

PREPARATION

Dans une poêle faire revenir la pièce de bison assaisonnée au préalable, bien la colorer de toute part et la mettre au frais.

Faire revenir le lard fumé couper en petit lardons, ajouter le chou rouge finement émincé et déglacer avec le vinaigre et le vin rouge.

Laisser cuire un peu de façon à garder un peu de croquant dans le chou, le mettre au frais.

Récupérer le jus de cuisson du chou et le faire réduire de $\frac{3}{4}$. Ajouter les différentes huiles pour réaliser une vinaigrette que l'on mettra dans le chou rouge une fois qu'il sera froid.

Tailler les coings en billes à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne.

Faire un caramel avec le miel, ajouter les billes de coing et déglacer avec le vinaigre. Ajouter la gousse de vanille grattée et laisser cuire les billes.

Dressage

Couper le bison en tranches fines, vérifier l'assaisonnement avec un tour de moulin et de la fleur de sel, poser dessus les billes de coing égouttées et quelques quartier de figues.

Dresser à côté la salade de chou rouge, quelques feuilles de choux Bruxelles et un petit croûton de pain grillé.

