

CÔTES LEVÉES DE BISON À L'AIGRE DOUX ET ÉRABLE

Pour 4 personnes

3 l	fond blanc ou court bouillon	12 tasses
8	côtes levées de bison	8
Marinade :		
200 ml	huile végétale	¾ de tasse
200 g	sucre d'érable granulé	¾ de tasse
150 ml	vinaigre de vin	½ tasse
300 ml	ketchup aux tomates	1¼ tasse
150 ml	eau	½ tasse
40 g	base de soupe au bœuf en poudre	3 c. à table
75 g	oignons hachés	¼ de tasse
4 g	poivre noir	1 c. à thé
4 g	paprika	1 c. à thé
4 g	poudre d'ail	1 c. à thé
Sauce :		
1 l	demi-glace*	4 tasses
250 ml	crème 35%	1 tasse

1. Préparer un court bouillon (eau, oignon, carotte, céleri, laurier, thym, persil) ou utilisez un fond blanc (bouillon de volaille).
2. Faire mijoter les **côtes levées de bison** dans le bouillon pendant 60 minutes puis égoutter.
3. Pendant ce temps, préparer la marinade en mélangeant d'abord l'huile et le **sucre d'érable granulé**.
4. Ensuite passer tous les ingrédients au mélangeur pour rendre homogène.
5. Mettre les côtes dans cette marinade pendant 4 à 12 heures au réfrigérateur.
6. Égoutter les côtes et les faire dorer sur une plaque recouverte de papier de cuisson (papier Parchemin), au four préchauffé à 450 °F.
7. Faire bouillir la marinade puis ajouter la demi-glace, la crème et les côtes, laisser mijoter 45 minutes.

Temps de cuisson : 105 minutes.

* La demi-glace est le résultat de l'évaporation d'un fond brun sans sel (bouillon de bœuf, veau ou gibier). Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez utiliser un concentré de bœuf liquide (style Bovril). Dans ce cas, n'ajoutez pas de sel puisque ces produits sont très salés.

Présentation suggérée : Mesclun et légumes chinois variés.

Vin d'accompagnement suggéré : Vin rouge De Chaunac, Domaine Les Brôme.