

Philippe Trépanier
Chef propriétaire

Le Sang Royal-Bar à Vin & Caviste,
Rimouski



TARTARE DE BISON aux prunes et tomates confites

4 portions

Ingrédients

675	g	Viande de bison (intérieur de ronde) en brunoise*
6		Tomates mûres, mondées et coupées en 6 quartiers*
454	g	Prunes dénoyautées*
18	g	Persil plat haché finement*
40	g	Oignon mariné, égoutté et haché
20	g	Échalote française finement ciselée*
60	ml	Huile d'olive
15	ml	Moutarde à l'ancienne
30	ml	Vinaigre de vin rouge
2		Jaunes d'œuf (ou 30 ml de mayonnaise)*
1		Baguette*
6-8		Gousses d'ail*
4		Branches de thym*
Au goût		Sel et poivre

*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens. Consultez la liste sur notre site au: saveursbsl.com.

Préparation

Tomates confites

Préchauffez le four à 93°C (200°F). Disposez les tomates sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée ou sur un papier parchemin.

Assaisonnez avec la moitié de l'huile d'olive, du sel et du poivre au goût, le thym haché et l'ail seulement écrasé. Vous pouvez y ajouter un peu de sucre en poudre pour couper l'acidité.

Cuire au four jusqu'à ce que les tomates aient l'apparence de tomates séchées.

Compote de prune

Dans un chaudron, faire mijoter les prunes de 10 à 15 minutes, puis passez-les au mélangeur.

Croûtons

Faites-vous des croûtons avec la baguette que vous couperez en fines tranches, assaisonnez et cuirez au four.

Tartare de bison

Mélanger la viande avec les oignons marinés, le persil, la moutarde, les jaunes d'œuf, les échalotes, l'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajoutez-y quelques morceaux de tomates confites hachées au goût. Vérifiez l'assaisonnement.

Dans une assiette, faites un trait de compote de prune, disposez-y quelques morceaux de tomate, une quenelle de tartare et décorez avec une petite salade de pousses.



© Philippe Trépanier