Zeitschrift: Générations : aînés

Herausgeber: Société coopérative générations

Band: 35 (2005)

Heft: 9

Rubrik: Recette : côte de bison de Colovrex poêlée aux zestes de citron confits et au poivre vert

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 04.12.2025

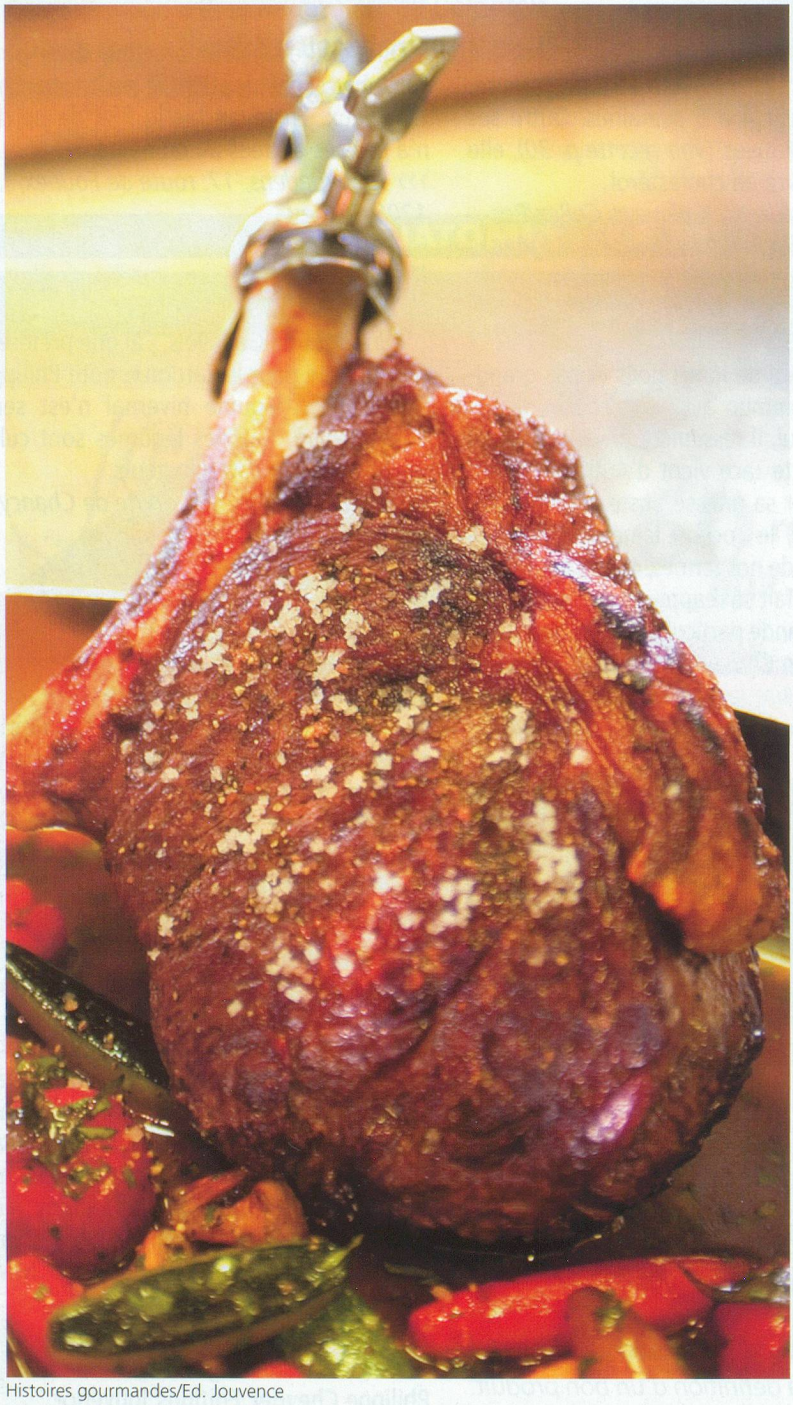
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Recette pour 4 personnes

Les bisons ont bien failli disparaître, rayés de la surface de la terre par la bêtise humaine. Sauvés in extremis, ils sont maintenant élevés pour leur viande. A Genève, on en trouve un imposant troupeau à deux pas de l'aéroport.

Côte de bison de Colovrex

poêlée aux zestes de citron confits et au poivre vert



Histoires gourmandes/Ed. Jouvence

(Création: Philippe Chevrier)

Ingrédients: 1 côte de bison de 1,2 à 1,4 kg; parures de bison; 2 citrons verts; 1 échalote ciselée; 1 dl de vin rouge; 5 dl de fond de bison ou fond brun de veau; 200 g de beurre; 1/2 botte de persil plat; un peu de fleur de sel de Guérande; un peu de mignonnette de poivre; un peu d'huile d'arachide; 20 g de poivre vert entier. **Pour le sirop:** 50 g d'eau; 50 g de sucre.

Préparation: chauffer le four (thermostat 7/8). Préparer les citrons: les éplucher à l'aide d'un économe, tailler le zeste en julienne et blanchir les zestes 3 fois. Les confire 1 heure dans un sirop. Pendant ce temps, peler à vif les citrons, récupérer les quartiers. Réserver.
Assaisonner la côte de bison avec la fleur de sel et le poivre mignonnette. Démarrer la cuisson de la côte sur une plaque à rôtir bien chaude avec de l'huile. La disposer côté graisse, bien la saisir, puis la mettre au four 4 mn de chaque côté. La sortir, mettre une cuillère à soupe de beurre et l'arroser 4 ou 5 fois en la laissant au bord du four ouvert. La réserver.
Dans la plaque à rôtir, faire revenir les parures, ajouter l'échalote et le persil ciselés, déglacer au vin rouge. Réduire, ajouter le fond de bison ou de veau, rectifier l'assaisonnement et passer la sauce à l'étamine.
Présenter la côte aux invités.
Terminer la sauce en la montant au beurre. Ajouter les zestes et les quartiers de citron ainsi que le poivre vert, juste avant de servir.
Remarque: il est préférable de cuire la côte 20 min avant de la manger. On peut la réchauffer au gril du four en la beurrant uniformément.

Vins: Bertholier rouge 2003, Domaine des Hutins, Jean et Pierre Hutin; Syrah 2000, Denier Mercier; Clos du Marquis 1995, Saint-Julien, Famille Delon.

››› Recette tirée de: *Histoires gourmandes,* Philippe Chevrier, Editions Jouvence.