



ORIGINE



SANDWICH DE MÉDAILLON DE BISON ET FROMAGE DES LAURENTIDES

Portions : 4

Temps de préparation : 30 minutes

INGRÉDIENTS:

- 4 tranches de pain campagnard de 2,54 cm (1 pouce) d'épaisseur
- 1 oignon tranché en fines rondelles
- Huile végétale
- 2 médaillons de bison
- Sauce aux pousses d'ail Des Rois
- 1 céleri-rave en julienne
- 8 tranches de fromage Le Voyageur
- Vinaigrette grecque avec feta

PRÉPARATION:

Enfariner les rondelles d'oignon. Dans une poêle, faire chauffer l'huile à feu élevé et les frire jusqu'à coloration. Réserver. Cuire les médaillons de bison et les couper en 8 tranches fines. Badigeonner le pain de la sauce aux pousses d'ail. Ajouter la julienne de céleri-rave, le fromage, les tranches de bison et les oignons frits. Arroser de quelques gouttes de vinaigrette.

Bon appétit!