

SANDWICHS DE STEAK DE BISON MARINÉ



Le steak de bison, naturellement maigre et savoureux, est mariné dans un mélange d'huile, d'ail et d'épices afin d'attendrir la viande et de renforcer son goût. Une fois grillé, il est tranché finement et servi dans du pain grillé avec des garnitures simples qui mettent en valeur la richesse de la viande.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 10 mins
 - **Portions:** 4 sandwiches
-

Ingredients

- 450 g de steak de bison
 - 4 pains à sandwich ou ciabatta
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 gousses d'ail émincées
 - 1 cuillère à café de paprika
 - Sel et poivre
 - 1 tomate en tranches
 - Quelques feuilles de laitue
 - 1 cuillère à soupe de moutarde ou de sauce au choix
-

Préparation

Etape 1

Mélanger l'huile d'olive, l'ail, le paprika, le sel et le poivre dans un bol. Ajouter le steak de bison et bien l'enrober de marinade.

Etape 2

Laisser reposer la viande pendant au moins 30 minutes afin qu'elle s'imprègne des saveurs.

Etape 3

Griller le steak de bison dans une poêle chaude ou sur un grill pendant quelques minutes de chaque côté selon la cuisson désirée.

Etape 4

Trancher finement la viande et la disposer dans le pain avec la tomate, la laitue et la sauce.

Etape 5

Servir immédiatement pendant que la viande est encore chaude.