



THE HEALTHY FRONTIER

At your service since 1997



OUR BISON ARE RAISED WITH NO HORMONES, NO STIMULANTS AND NO ANTIBIOTICS. BISON MEAT IS HIGH IN IRON AND LOW IN FAT

Northfork Bison gives you the opportunity to discover the taste of their hunter-gatherer ancestors by delivering our meat to your door. So, whether you're in the city or living in the country you can enjoy our great tasting meats any time.

Bison Contains 23% to 30% more protein than beef.

Contains 25% of the fat content of beef

No gamey or wild after-taste

From free-range raised Bison

Federally inspected

Product of Canada



BISON RIBEYE STEAKS WITH MOLASSES AND BEER GRAVY

Preparing bison ribeye steaks to fry is very easy. Before cooking remove the steak from the fridge and let it rest for about an hour at room temperature. Remember that bison needs less cooking time than beef because it is very lean.

Ingredients:

4 Bison ribeye steaks

Marinade ingredients:

8 oz. Cabernet Sauvignon wine

2 oz. celery, diced

4 oz. white onions diced

2 cloves garlic, crushed

2 oz. carrot, diced

Salt and ground black pepper to taste

Gravy ingredients

1 med. shallot, diced

3 oz. molasses

2 oz. beer

1 oz. Dijon mustard

10 oz. Beef demi-glace (find it at the supermarket)

Cooking Method for Marinade:

Combine all ingredients in a marinade and pour over steaks. Chill in refrigerator for about 1 hour. **Gravy:** Cook shallots and beer until shallots are tender. Add demi-glace, molasses and mustard. Season with salt & pepper to taste.

Steak Cooking Method:

Cook steaks by frying, grilling or barbecue.

Frying: Sear your steak in hot oil or butter for about 3-5 minutes per side. Finish with a little pat of butter on the steak. (Rest the steak after cooking but cover with a bit of foil for about 7 minutes.

Plate the steak and drizzle with gravy. Serve with roasted potatoes, salad and crusty bread.



LA FRONTIÈRE

NATURELLE

À votre service depuis 1997



NOS BISONS SONT ÉLEVÉS SANS HORMONES, STIMULANTS DE CROISSANCE OU ANTIBIOTIQUES. LA VIANDE DE BISON EST RICHE EN FER ET FAIBLE EN GRAS

Northfork Bison vous offre l'occasion de découvrir les saveurs des aliments de nos ancêtres chasseurs-cueilleurs livrés directement au pied de votre porte. Que vous viviez en ville ou à la campagne, vous pouvez apprécier les merveilleuses viandes gouteuses en tout temps.

La viande de bison contient de 23 % à 30 % plus de protéine que le bœuf et environ 25 % moins de gras

Sans arrière-goût de viande sauvage ou de gibier

Viande de bisons élevés naturellement

Établissements homologués par le gouvernement fédéral

Produit du Canada

BIFTECKS DE FAUX-FILET DE BISON AVEC SAUCE À LA MÉLASSE ET À LA BIÈRE

La préparation des biftecks de faux-filet de bison est très facile. Avant de cuire, retirer les biftecks du réfrigérateur et les laisser reposer à température ambiante pour une heure. Rappelez-vous que le bison cuit plus vite que le bœuf, car sa viande est très maigre.

Ingrédients :

4 biftecks de bison

Ingrédients pour la marinade :

226 ml de vin [Cabernet Sauvignon]

56 g de céleri en dés

112 g d'oignons en dés

2 gousses d'ail, écrasées

56 g de carottes en dés

Poivre du moulin et sel

Ingrédients pour la sauce :

1 échalote moyenne, coupée en dés

85 ml de mélasse

56 ml de bière

28 ml de moutarde de Dijon

284 ml de demi-glace de bœuf [vous pouvez trouver cet ingrédient à l'épicerie]

Préparation de la marinade :

Combiner tous les ingrédients de la marinade et recouvrir les biftecks du mélange. Laisser reposer au réfrigérateur pour environ une heure.

Préparation de la sauce : cuire les oignons et la bière jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter la demi-glace, la mélasse et la moutarde. Assaisonner de poivre et sel, au goût.

Méthode de cuisson des biftecks :

Les biftecks peuvent être cuits au poêlon, sous le gril ou sur le barbecue.

Cuisson : Faire saisir le bifteck dans de l'huile chaude (ou du beurre) de 3 à 5 minutes par côté. Terminer la cuisson en tapotant le bifteck avec un peu de beurre. [Laisser le bifteck reposer pour environ 7 minutes après la cuisson, mais en recouvrant d'un morceau de papier d'aluminium.]

Déposer le bifteck dans une assiette et verser un filet de sauce. Servir avec des pommes de terre rôties, une salade et du pain croûté.

