**Bison avec topinambour et champignons**

**farine fluide**
**beurre**
**fond de gibier**
**madère**
**concentré de tomates**
**champignons bruns**

**ail**
**échalotes**
**thym frais**
**persil**
**sel et poivre**
**topinambour**
**médaillons de bison**

**Sauce :** faites un roux léger et diluez-le avec du fond de gibier, un verre de madère et une cuillerée de concentré de tomates.

**Champignons :** faites sauter brièvement de l'ail écrasé et une échalote hachée dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez des champignons coupés en tranches, du thym frais et du persil haché. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Mettez la préparation dans des cocottes individuelles et mettez-les dans un four préchauffé à 185°C pendant 15 minutes.

Lavez les topinambours et coupez les nodules pour qu'ils ressemblent plus ou moins à des pommes de terre. Portez-les à ébullition et égouttez-les au bout de quelques minutes. Si le temps de cuisson est trop long, vous risquez de les faire tomber en morceaux. Laissez-les refroidir un moment et coupez-les en gros morceaux. Faites-les frire dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Saisissez les médaillons de bison des deux côtés et laissez-les cuire davantage jusqu'à la cuisson désirée sur un feu moyen.