



CANADA AGRICULTURE  
AND FOOD MUSEUM  
MUSÉE DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
DU CANADA

A FASCINATING WORLD  
UN MONDE FASCINANT



# Viande d'orignal

Recette de la chef Cezin Nottaway

## Ingrédients

2 lb (1 kg) de viande d'orignal tranchée

1 à 2 oignons hachés

1 ½ tasse (375 ml) de thé noir ou de thé de cèdre

1 ½ c. à table (22.5 ml) d'huile de noix de coco (vous pouvez aussi utiliser du beurre ou de l'huile de canola)

sel

poivre

## Étapes

Couper en cubes la viande d'orignal. Faire chauffer l'huile de noix de coco dans une casserole en fonte moyenne. Ajouter la viande d'orignal. Faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajouter les oignons, puis cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter le montant désiré de thé (pour une sauce plus claire, ajouter plus de thé; pour une sauce plus épaisse, ajouter moins de thé). Ajuster l'assaisonnement selon vos préférences.