

Bœuf Wagyu, topinambour, café, oranges.



Faux-filet et gîte sont alliés dans ce plat. Snacker le faux filet puis le confire au four durant 10 minutes à 50°. Tailler finement le gîte avant de le pocher 20 secondes dans un bouillon de bœuf afin d'en enlever le gras. Le bœuf est présenté avec les topinambours en 2 variations : servis entiers et rôtis au café, et en purée. Pour le dressage, disposer des zestes d'oranges au-dessus du bœuf afin d'apporter une belle fraîcheur au plat.



L'idée du Chef

Le chef considère le Wagyu japonais comme exceptionnel grâce au gras du persillé qui lui donne une longueur gustative importante. Il faut être attentif au point de fusion du gras et respectueux de l'équilibre final du plat qui fonctionne donc très bien avec des bouillons ou des jus courts.



Cédric Burtin

L'Amaryllis

Cédric Burtin, une étoile Michelin à L'Amaryllis, place sa cuisine entre tradition et modernité. Natif d'une famille d'éleveurs de charolais, il rompt la tradition, préférant se placer derrière les fourneaux.