

Faux filet de wagyu au barbecue / chou de pontoise / céleri / Shungiku

Écraser des graines de pavots torréfiées et de la fleur de sel. Réaliser les pickles de gingembre avec vinaigre de riz, sucre et sel. Blanchir des feuilles de shungiku, les refroidir et les mixer. Récupérer la pulpe d'un céleri cuit 90 minutes au four à 180° recouvert de sel. Glacer des feuilles de chou avec un bouillon de poule réduit monté au beurre. Dresser le tout harmonieusement avec le faux-filet salé puis passé au barbecue et une sauce Ra Yu.

Chef's Comments

Je connais bien le bœuf Wagyu pour avoir vécu au Japon, c'est un excellent produit! La manière de découper la viande est très importante. Sa richesse exige des portions limitées pour en apprécier les saveurs de façon juste. Sa cuisson doit aussi être réalisée minutieusement pour une parfaite jutosité.



Julien Lemarié

Ima

Julien Lemarié, déjà étoilé au LeCoq-Gadby, a ouvert son propre restaurant IMA, également à Rennes, où ce chef breton propose une cuisine aux inspirations nippones récompensée d'une étoile au Michelin.