

Faux Filet de Boeuf Wagyu, Duxelle de Champignons au Soja, Pommes Pont Neuf et Sauce Choron

Plusieurs étapes sont nécessaires à la préparation de la viande. Le faux-filet de bœuf Wagyu est tout d'abord taillé en tranches épaisses (environ 4 cm, assaisonné de fleur de sel et de poivre du moulin, puis cuit sous-vide à 38°C durant 2h. Ces tranches sont ensuite saisies et terminées au four. L'accompagnement se compose d'une duxelles de champignons frais liée avec de la sauce soja foncée, de pommes de terre Pont-Neuf et d'une sauce Choron selon la tradition culinaire française.

Chef's Comments

Pour faire découvrir le Wagyu, j'ai choisi le faux-filet. C'est une pièce noble, très goûteuse et fondante. Je l'ai accompagnée simplement, avec des champignons et des pommes de terre. J'espère que le Wagyu restera un produit d'exception qui ne sera pas banalisé comme le saumon fumé ou le foie gras.



Cedric Deckert

La Merise

Cédric Decker a fait ses armes chez les Klein à Baerenthal avec son épouse en salle avant d'ouvrir leur restaurant en 2016, La Merise, doté d'une étoile Michelin en 2018.