

Bœuf Wagyu cuisiné en consommé corsé, légumes crus et cuits

J'ai choisi pour ma recette d'allier une belle pièce de bœuf Wagyu japonais à la fraîcheur des légumes. Le morceau de bœuf Wagyu, choisi dans une partie noble de la bête, est simplement snacké. Pour apporter un contraste aussi bien de textures que de saveurs, les différents légumes comprennent aussi bien des légumes crus que cuits. Le tout est servi avec, en guise de jus, un consommé de bœuf très corsé élaboré avec les parures de bœuf Wagyu japonais assaisonné.

Chef's Comments

Le bœuf Wagyu japonais a pour moi une saveur vraiment exquise. Mon restaurant se situe à Metz où la tradition gastronomique est très appréciée. J'ai cependant eu très envie de faire découvrir à mes clients la viande de bœuf Wagyu japonais, qui constitue aussi une nouveauté gustative qu'un produit d'excellence.



Christophe Dufosse

Maison Dufosse - La Table

Très dynamique chef de la Maison Duffosse – la table, Christophe Duffosse a reçu plusieurs fois l'étoile du Michelin. Il s'attelle également à partager son savoir en France et en Chine.