

Rumsteak Wagyu en croûte au Mélilot, gratin de blette au bouillon de bœuf et truffe Sauce vin rouge et poivre du Vietnam

Le rumsteck est saisi, rafraîchi, recouvert d'écaillés de champignons finement taillés avant d'être enveloppé dans une croûte de mélilot, soudée et dorée. Cuisson au four à 220°, puis 200° durant 14 minutes. On fait suer les blettes et échalotes taillées, on les mouille au bouillon de bœuf avant de les cuire à couvert 11 minutes. Réduire le bouillon, en ajoutant de la crème fraîche puis de la truffe. Le tout est moulé, nappé de beurre fondu et passé au four.

Chef's Comments

Pour cette dernière édition, j'ai cuisiné plusieurs pièces de Wagyu japonais. Si l'entrecôte reste le morceau roi, j'ai eu un véritable coup de cœur pour la poitrine que j'ai décidé de cuire à basse température. Elle a ainsi conservé une couleur rose pastel, et c'est une vraie douceur en bouche.



Romuald Fassenet

Château du Mont Joly

Meilleur ouvrier de France et chef étoilé du Château du Mont Joly à Sampans, Romuald Fassenet est toujours en quête de perfection et coache des équipes pour le Bocuse d'Or.