

Spaghetti de patates douces/ champignons shiitakés & entrecôte Wagyu

L'entrecôte de bœuf est cicatrisée grâce à la réaction de Maillard après avoir mariné avec du sucre, de l'alcool chinois et des sauces claires et foncées de soja puis être passée au four à 80°. Les spaghetti sont réalisés avec de la farine de patate douce. Une fois séchés, ils sont regonflés au vinaigre de riz noir et cuisinés avec de la sauce soja. Le tout est accompagné de shiitakes frais, salés et sucrés, cuits à la vapeur avec du gingembre.

Chef's Comments

Le Wagyu est un produit d'exception dont même la rareté est appréciable. J'ai expérimenté deux modes de cuisson avec des morceaux différents. Le plat de côte en cuisson longue a su conserver son persillé tandis que la côte de bœuf à peine saisie est excellente, elle le serait même crue.



Adline Grattard

Yam'Tcha

Cheffe formée à l'école Ferrandi, passée par l'Astrance avec Pascal Barbot, puis par Hong-Kong, elle ouvre en 2009 un restaurant aux belles inspirations françaises et chinoises, le Yam'tcha, rapidement étoilé.