

## Pot-au-feu de Wagyu, Cèpes, Oursins brûlés, Navet Tokyo

On prépare le bœuf Wagyu japonais sous la forme d'une recette typiquement hivernale, un pot-au-feu, avec des oursins pour une déclinaison terre et mer. Les morceaux de viande sont ainsi mis à cuire très doucement dans un bouillon à basse température. Une fois cuite, on dresse la viande, que l'on a préalablement tranchée, avec son bouillon, accompagnée de navets Tokyo et d'oursins servis crus et à peine brûlés pour apporter une note fumée.

### *Chef's Comments*

J'aime cuisiner en respectant non seulement la périodicité des produits mais aussi en prenant en compte la température du plat selon le climat ou la saison. J'ai ainsi choisi la forme du pot-au-feu pour une recette hivernale, chaude et au goût enrichi par une réduction du gras de la viande.



### Keisuke YAMAGISHI

*Étude*

Passionné de cuisine française, ce chef a appris auprès des plus grands, au Japon comme en France. Son restaurant étoilé se nomme Étude, puisqu'il cherche, comme Chopin, l'accord parfait...