

# Cannelloni de basse côte, potimarrons et cèpes rôtis, pomme darphin, tendre tranche Wagyu snacké, fumé minute, crumble d'ail noir

Braiser la basse-côte à 90° pendant 1h, puis l'effiloche. Former un boudin avec l'effiloché placé au centre de rectangles de panais et de potimarron blanchis, disposés en alternance. Rôtir des quartiers de potimarron et de cèpes. Réaliser un crumble d'ail noir en le mélangeant avec beurre, poudre d'amande, sucre et farine. Snacker la viande puis laisser reposer. Mixer une compotée réalisée avec un oignon et les parures de potimarron. Dresser avec quelques pousses de moutarde en terminant par la viande tranchée.

## *Chef's Comments*

Si j'ai choisi d'utiliser le bœuf Wagyu, c'est avant tout pour son persillé entre les fibres et son goût très fin. Pour réaliser ma recette, la macreuse était le morceau le plus adapté. Je l'ai braisée pour apporter du caractère et du fondant grâce à sa chair dense et goûteuse.



## Eugène Hobraiche

*Haut Bonheur de la Table*

Après être avoir formés dans des établissements étoilés, Eugène Hobraiche en cuisine et son épouse en salle, le couple a investi le Haut Bonheur de la Table, étoilé en 2017.