

Wagyu barbecue, anguille fumée, citron verderelli confit, patate douce

Il faut d'abord fileter les anguilles puis les fumer avec du bois de cerisier. On conserve les arêtes pour élaborer un jus de poisson avec des betteraves rouges. On confit dans un bocal des citrons Verdelli avec du sel de Guérande et du sucre pendant deux semaines puis les mixer. On frit des tranches de patate douce. On sert le tout avec une tranche de bœuf japonais Wagyu cru et un morceau de faux-filet que l'on grille simplement au barbecue.

Chef's Comments

J'ai choisi le faux-filet car il est très persillé et a plus de mâche que le filet. Pour équilibrer son gras, je l'ai associé à l'anguille en « terre mer », à la patate douce pour le croustillant et le sucré, le citron confit apportant l'acidité nécessaire pour rehausser l'anguille.



Romain Mahi

Accents

Ce chef s'est formé dans la cuisine familiale avant de passer par l'école Ferrandi. Au restaurant étoilé Accents, Romain Mahi œuvre en toute humilité à une cuisine inventive et équilibrée.