

## Parlon de bœuf grillé au binchotan, sauce collagène

Il faut d'abord récupérer la bande centrale gélatineuse du paleron, la couper en dés de 3 millimètres puis les faire cuire dans un consommé de bœuf pendant 8 heures. Ajouter ensuite un peu de vinaigre de Xérès, du gingembre râpé et du poivre noir. Le reste du paleron est tranché et grillé. Des pleurotes *eryngii* sont ensuite passés à la poêle et disposés sur le paleron avec la sauce collagène obtenue grâce aux cubes de gélatine et au consommé réduit.

### *Chef's Comments*

Le Wagyu est un produit à part, pour son aspect fortement persillé, son gras qui fond en bouche et sa saveur exceptionnelle. La viande a une tendreté absolue mais n'est pas déstructurée pour autant. Nous avons essayé de mettre en avant la caractéristique de paleron, c'est-à-dire sa partie centrale gélatineuse.



### **Keigo Kimura**

*L'Aspérule*

C'est en hommage à Veyrat, qu'il baptise ses deux restaurants successifs L'Aspérule. Il réalisé l'exploit d'obtenir une étoile l'année suivant leur ouverture d'abord à Auxerre, maintenant à Dijon.