

DANS L'ESPRIT D'UN BŒUF / CAROTTE

Faux-Filet juste poêlé au sautoir, basse côte confite longuement pour une raviole au bouillon clair

Crèmeux de carottes, olives de Nyons et Céleri, le jus pour saucer

Le plat est composé de deux morceaux de Wagyu (cœur de rumsteck et rond de gîte). Le premier est grillé simplement à la convenance du client, tandis que le second est coupé en fines lanières servies crues en coupelle puis cuites dans un bouillon de pot au feu versé devant le client. L'accompagnement du rond de gîte est composé de purée, de petites carottes, de céleri-branche et d'olives noires. Un jus de bœuf légèrement corsé accompagne le rumsteck.

Chef's Comments

Pour moi, le bœuf Wagyu symbolise l'exception. Aucun artifice n'est nécessaire, il faut savoir le cuisiner simplement, avec un accompagnement discret et juste sachant le mettre en valeur. J'aimerais beaucoup maintenant aller sur place pour découvrir, les bêtes, les installations et le mode de dégustation du bœuf Wagyu au Japon.



Laurent Azoulay

L'Ekrin

Après un stage chez Ducasse qui fut une révélation, Laurent Azoulay travaille pour Gagnaire puis obtient sa première étoile Michelin avec son restaurant Le Saule Pleureur, la suivante à l'Ekrin.

