

La poitrine de Bœuf Wagyu à la bourgeoise

Mariner la poitrine parée avec le Savagnin. Réaliser un jus avec les parures, des oignons et du Savagnin. La viande égouttée est ensuite colorée puis déglacée au Savagnin. Cuire sous-vide à 54° pendant 2 heures, rôtir et déglacer. Tailler des pommes de terre Agria, les confire avec la graisse de Wagyu. Tailler les légumes, les faire suer avec un oignon blanc. Disposer la poitrine tranchée avec les pommes de terre, les légumes, le jus et de la fleur de sel.

Chef's Comments

La poitrine de bœuf Wagyu s'est avérée la plus adaptée pour cette recette. La finesse de son gras et ses arômes incomparables, lui permettent d'exalter toute sa saveur. La notion de produits locaux étant très importante pour moi, le Savagnin jurassien, associé aux légumes locaux, était un mariage évident.



Didier Goiffon

La Huchette

Après 18 ans passés, et une étoile obtenue, à La Marelle, Didier Goiffon s'est lancé un nouveau défi avec la reprise du restaurant la Huchette en 2018, déjà également étoilé.