

Sucette de bœuf Wagyu et tartare d'huitres en cru et cuit, gel de betteraves

On prépare un effiloché de bœuf Wagyu (basse-côte, macreuse et bas de paleron) cuit 3 heures durant dans un bouillon de légumes. On le mélange avec un tartare d'huitres que l'on assaisonne de ciboulette, persil, câpres, cornichons et échalotes cuites au vin blanc. Le tout est enrobé d'un gel de betterave et servi avec une fine tranche de macreuse parfumée au foin, uniquement cuite au gros sel, accompagné d'un peu de yuzu confit au sucre et au vinaigre de riz.



Chef's Comments

J'ai particulièrement apprécié les morceaux mal considérés chez nous comme le paleron ou le jumeau. Dans le Wagyu, ils sont des pièces d'exceptions, qui ne deviennent jamais caoutchouteuses une fois rôties. Cela ouvre de belles perspectives!



Laurent Lemal

La Coopérative

Désormais à La Balette à Collioure, Laurent Lemal, toujours une étoile Michelin, adore casser les codes et briser les idées reçues pour une cuisine à la fois personnelle et détonante.