

肩ロースのカネロニ、カボチャとセップ茸のロッチェ、 ジャガイモのガレットダルファン風、 柔らか和牛ステーキの燻しスライス、黒にんにくのクランブル

肩ロースは90°で1時間煮込み、細かくほぐす。ほぐした和牛をカネロニ型に盛り付け、湯通ししたパースニップとかぼちゃを交互に並べる。別途、カボチャとセップ茸をカットしローストする。黒ニンニクにバター、アーモンドパウダー、砂糖と小麦粉を加え、クランブルを作る。下味をつけた肉を焼き、休ませる。タマネギとカボチャの切り落としでコンポートを作る。スライスした肉を添え、マスタードの芽で彩る。

Chef's Comments

このレシピに日本産和牛を選んだのは、繊維間の比類ない霜降りと、その繊細な味のためだ。私のレシピには肩肉が最適な部位だった。その濃厚で味わい深い肉をじっくり煮込むことで風味の個性を引き出し、口の中でとろける食感を実現した。



ウジェーン・オブレッシュ

オー・ボヌール・ドゥ・ラ・ターブル

サービス担当の妻とともに星付きレストランで経験を積んだ後、夫婦でオー・ボヌール・ドゥ・ラ・ターブルをオープンし、2017年に星を獲得した。

