

和牛のブリスケット ブルジョワ風

サヴァニャンで和牛のブリスケットをマリネする。切り落とし、玉ねぎ、サヴァニャンでスープを作る。水分を拭き取った肉を色付けし艶出しする。2時間、54°で真空調理し、ローストしてさらに艶出しする。アグリア種ジャガイモを切り、和牛の牛脂で色付けする。野菜は白玉ねぎと一緒に炒める。スライスしたブリスケット、ジャガイモ、野菜の味を、スープとフルール・ド・セルで整える。

Chef's Comments

日本産和牛のブリスケットがこのレシピに最も適していることがわかる。その脂の繊細さと比類のない香りは、和牛が持つすべての風味を引き出すことができる。私にとって地元産品の使用はとても重要で、ジュラ地方のサヴァニャンと野菜は、和牛とのマリージュに最適だった。



ディディエ・ゴワフォン

ラ・ウシェット

18年間ラ・マレールで過ごし1つ星を獲得した後、2018年にラ・ウシェットを引き継ぎ新たな挑戦を始め、既に1つ星を取得した。