

ジラルド牡蠣 No.2 で味付けした和牛ランプステーキのタルタル、 オールドスタイル・マスタードのシャーベット

和牛タルタルは、5mm角のサイコロ状に切ったランプ肉と、刻んだ牡蠣、シブレット、醤油、コショウで作る。

シャーベットは水、粉末グルコースと砂糖で作ったシロップに、安定剤と砂糖を加える。オールドスタイル・マスタードを加え、混ぜて冷やす。ルリジサの花、キンレンカの花と葉、シブレットの小枝で彩る。

Chef's Comments

私のレシピでは、日本産和牛の繊細な味を活かすために牡蠣のヨウ素と生の和牛を組み合わせることにした。しかし生だけではなくどのように調理しても、特にポトフのように煮込むとバターのように溶ける非常に柔らかい和牛を私は高く評価したい。



ラファエル・ヴィオネ

ラファエル・ヴィオネ

祖父母の料理からシンプルさと洗練さを学び、2016年から故郷のジュラ地方でミシュランの星付きレストランを営んでいる。