



Boeuf wagyu grillé, échalotes griselles, café, poires, huile de persil, croustillant de lard

Commencer par saisir une pièce de wagyu. La laisser reposer avant de la découper en tranches de 2 cm d'épaisseur. On accompagnera la viande ainsi préparée de griselle confite, de poire, de compotée de café, et, pour la parfumer, on ajoutera de la coriandre, du romarin, ainsi qu'un zeste de citron. Une huile de persil (à froid) apportera de la fraîcheur au plat. Enfin, pour rappeler le persillé unique du wagyu, on lui associera des bardes de lard croustillantes.

Commentaires du chef

Le wagyu est un produit exceptionnel, très rare, extrêmement renommé et apprécié. Je conseille de le servir le plus simplement possible pour en apprécier le plaisir nature. La cuisson grillée, juste saisie, est excellente, et on pourrait même le proposer en carpaccio.

Joël Césari / *La Chaumière*

Joël Césari officie au restaurant La Chaumière à Dole, dans le Jura, auréolé d'une étoile au *Guide Michelin*. Il définit lui-même son style en ces termes : « Les bons produits, une bonne cuisson... Le reste n'est que littérature. »

