



Rond de gîte de wagyu en croûte de sel et monarde, salade de pommes de terre, betteraves et truffe, jus de bœuf et champignons

Saisir la viande dans la graisse de wagyu. Réserver au frais, envelopper d'une feuille de châtaignier puis dans la croûte de sel parfumée de monarde et baies de Sichuan. Cuire au four 8 min. Ouvrir la croûte et laisser reposer 5 min. Composer les juliennes de pommes de terre blanchies, de betterave et de truffe. Ajouter ail et baies frites sans coloration, verser du vinaigre chaud, saupoudrer de persil plat. Napper de sauce (parures du wagyu, ail, échalote, monarde, jus de champignons).

Commentaires du chef

J'ai choisi de cuire la viande en croûte de sel, car je garde un souvenir ému des grosses pièces de wagyu ainsi préparées lors d'un mariage au Nord du Japon. Il est fascinant d'observer qu'avec cette cuisson la viande reste tendre, et ses saveurs concentrées. Un miracle du wagyu !

Romuald Fassenet / *Château du Mont Joly*

Meilleur ouvrier de France et chef étoilé du Château du Mont Joly à Sampans, Romuald Fassenet, toujours en quête de perfection, entraîne des équipes pour le Bocuse d'Or.

