



Bœuf wagyu, topinambours laqués au miel, choux de Bruxelles à l'huile de sésame

Couper les topinambours en carrés, réaliser une purée avec les parures. Faire bouillir les carrés, égoutter. Faire fondre 40 gr de beurre, ajouter le miel, laisser frémir, déglacer au soja et teriyaki, faire glacer les topinambours, les retirer. Déglacer au jus de veau. Blanchir à peine les feuilles de choux de Bruxelles. Les plonger dans de l'eau glacée. Réserver. Assaisonner au balsamique et huile de sésame. Cuire le wagyu à la poêle. Dresser une quenelle de purée, l'accompagnement, le bœuf émincé, napper de sauce.

Commentaires du chef

J'ai souhaité associer le gîte de wagyu, pièce particulièrement goûteuse, avec les topinambours, légumes d'hiver par excellence. Le wagyu a été saisi très rapidement afin de lui conserver toute sa tendreté. Le choux de Bruxelles apporte sa fraîcheur au plat et contraste avec le côté gras du morceau de bœuf.

Pascal Favre d'Anne / *Le Favre d'Anne*

Après avoir longtemps sillonné l'Asie, c'est à Angers que Pascal Favre d'Anne a ouvert le restaurant qui porte son nom, une étoile au *Guide Michelin* pour sa cuisine nature et locale.

