



Recto-verso de tendre de tranche fumée au bois de romarin, légumes du Val de Saône frits à la graisse de wagyu, crème de Bresse aigre à l'oignon rouge

La viande est rôtie entière au gras de wagyu, 2 min de chaque côté, reposée sur une grille avec des bois de romarin incandescent, à couvert. Pour l'accompagner : choux-fleurs, brocolis, carottes, poireaux en tronçons, légèrement roulés à la farine de riz et frits dans la graisse de wagyu, éponnés, assaisonnés. Et, pour la note finale, on réalisera un mélange de crème de Bresse, sel, gingembre en poudre, oignons rouges ciselés très fins et marinés avec du vinaigre de riz.

Commentaires du chef

J'ai choisi de cuire la tendre de tranche en deux temps pour respecter son « soyeux » unique. D'abord, rapidement saisie afin de libérer son jus, terme mieux choisi que celui de « gras », s'agissant du wagyu. Ensuite, fumée au bois de romarin pour l'aromatiser et raviver son suc.

Didier Goiffon / La Huchette

Après 18 ans passés à La Marelle, et une étoile obtenue au *Guide Michelin*, Didier Goiffon s'est lancé un nouveau défi avec la reprise en 2018, aux portes de Mâcon, du restaurant La Huchette, déjà également étoilé.

