



Le tendre de tranche de boeuf wagyu d'origine japonaise comme un "carpaccio", navets natsu komachi en vinaigrette avec une huile vierge parfumée au safran de Bourgogne et tomme de vache de Blanot, quelques herbes acidulées

Tailler le tendre de tranche de boeuf en un morceau épais et le faire mariner une nuit dans du gros sel de Guérande. Blanchir les navets, faire une purée avec certains ; réserver les autres. Découper la viande comme un carpaccio à disposer dans l'assiette. Ajouter des dés de tomme de vache et une échalote ciselée. Recouvrir le wagyu de vinaigrette à l'huile d'olive infusée au pistil de safran de Bourgogne, ajouter la purée, les navets, et quelques fleurs et herbes.

### *Commentaires du chef*

J'ai voulu revisiter le carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, en le modernisant avec une touche japonaise et bourguignonne (safran de Bourgogne et tomme de vache du Mâconnais). J'ai choisi le tendre de tranche, pièce plus fondante, dépourvue de morceaux de gras : essentiel pour un plat à savourer froid.

### Sébastien Gropellier / *La Table de Chaintré*

La Table de Chaintré, de Sébastien Gropellier, une étoile au *Guide Michelin*, est situé au cœur du vignoble de Pouilly-Fuissé. Amoureux des saveurs, le chef renouvelle chaque semaine ses recettes tendance, en proposant un menu unique.

