



Gîte rôti à la drêche de malt fumé, multicolore de carotte, poudre de houblon, jus de drêche

Rôtir le gîte avec le malt fumé, réserver, trancher. Sécher au four (30 min) des rectangles de pomme de terre (croustillants). Suer les oignons émincés, mouiller à la bière. Compoter 30 min, mixer. Infuser la drêche dans le jus de wagyu 10 min, filtrer. Détailler les carottes de couleur, étuver. Avec les parures, réaliser une mousseline. Dresser : un rond de poudre de houblon, un morceau de gîte glissé dans les croustillants, les mousselines, les carottes, le pain toasté à la bière, les mini-girolles.

Commentaires du chef

J'ai choisi d'utiliser le houblon, cultivé dans ma région (Nord de la France). En poudre, il aromatisera le gîte au fur et à mesure de la dégustation. J'utilise la drêche, très aromatique, pour le jus qui, ainsi infusé, donnera un peu de relief au plat. La carotte équilibrera le moelleux du gîte.

Eugène Hobraiche / *Haut Bonheur de la Table*

Après avoir été formé dans des établissements étoilés, le couple composé d'Eugène Hobraiche, en cuisine, et de son épouse, Marie-Pierre, en salle, a investi le Haut Bonheur de la Table, étoilé par le *Guide Michelin* en 2017.

