



Tende de tranche de wagyu rôti au serpolet de Belleville, mondeuse
Écrasée de panais et passenailles (carottes en savoyard), pomme boulangère

Tailler passenailles et panais en mirepoix, étuver au beurre avec un bouillon de volaille, faire fondre, ajouter la julienne d'oignons. Préparer une purée avec les parures des légumes. Sauter « à cru » les pommes de terre émincées, sans les cuire. Les entrecouper dans un plat avec des oignons compotés, mouiller au bouillon de légumes, cuire 45 min à 220 °C. Accompagner d'une sauce à la mondeuse. Colorer le wagyu assaisonné de fleurs de neige et baies de verveine, ajouter beurre d'Étrez demi-sel, serpolet sauvage.

Commentaires du chef

J'ai choisi la tende de tranche (sur les bœufs français, une pièce « à fondue »). Je désirais la valoriser dans l'inspiration d'un bœuf carotte avec légumes locavores, mariant ce dont je raffole – la sauce vin rouge et la pomme boulangère –, avec le prestige de cette viande goûteuse.

Josselin Jeanblanc / Les Explorateurs

Formé auprès de Romuald Fassenet, lui aussi jurassien, Josselin Jeanblanc s'est pleinement investi aux commandes du restaurant Les Explorateurs de l'Hôtel Pashmina, à Val-Thorens, et obtient une étoile au *Guide Michelin* en 2017.

