



Wagyu, bouillon de céleri-rave caramélisé

Cuire le wagyu jusqu'à obtenir une cuisson rosée. Éplucher le céleri-rave et le couper en dés. Poêler les dés de céleri-rave jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés. Une fois caramélisés, ajouter de l'eau puis passer le bouillon de céleri-rave. Pour le dressage, déposer sur le wagyu un peu de poivre frais de Kampot écrasé, ainsi que quelques lamelles de pommes et chips de céleri-rave, puis déposer des fleurs de fenouil fermentées. Pour terminer, verser le bouillon de céleri-rave caramélisé.

Commentaires du chef

Selon moi, la qualité du wagyu se trouve dans son gras. Pour le mettre en valeur, j'ai choisi de la légèreté afin de créer un équilibre entre les textures. Ce vers quoi tend l'association avec un bouillon de céleri-rave caramélisé, qui permet de faire ressortir joliment les saveurs.

Ryohei Kawasaki / *Ken Kawasaki*

Une étoile au *Guide Michelin*, Ryohei Kawasaki, originaire d'Hiroshima, est passionné de culture française. Installé dans le 18^e arrondissement à Paris, il propose des plats directement inspirés des menus kaiseki.

