



Tranche de ronde de wagyu roulée et rôtie dans un céleri

Rôtir un céleri entièrement. L'évider au coeur, et confectionner une purée avec la chair.

Trancher le morceau de ronde de Wagyu à 5 mm d'épaisseur. L'étaler sur une planche en une longue bande de 8 cm x 30 cm. L'assaisonner, parsemer dessus les lamelles de truffe, et rouler la tranche. Insérer le cylindre de wagyu et la purée dans la cavité du céleri rôti. Cuire 25 min à 180 °C. Laisser reposer 25 min et réchauffer 10 min avant de servir.

Commentaires du chef

Exceptionnellement goûteuse, la ronde de wagyu présente un beau côté persillé. Je l'ai coupée en tranches de 5 à 6 mm pour valoriser sa tendreté et son caractère. La cuisson à l'étouffée dans le céleri magnifie sa saveur, qui s'harmonise avec celles du légume qui l'accueille et de la truffe.

Keigo Kimura / *L'Aspérule*

C'est en hommage à Marc Veyrat, que Keigo Kimura a baptisé ses deux restaurants L'Aspérule. Il a réalisé l'exploit d'obtenir une étoile au *Guide Michelin* l'année suivant l'ouverture de chacun d'eux, d'abord à Auxerre, puis à Dijon.

