



## Bœuf wagyu fumé à la flouve odorante, ravioles de mains de Bouddha, carottes et clémentines

Fumer le bœuf wagyu 10 min avec la flouve odorante, puis le rôtir à feu vif pour lui apporter une caramélisation et atteindre l'appoint de cuisson désiré, laisser reposer sur le bord du fourneau. Tailler les mains de Bouddha très finement et les imprégner d'une base de pickles aux algues. Réaliser ensuite une purée de carottes détendues légèrement avec un jus de clémentine. Finir le plat en le dressant harmonieusement, décorer de fines fanes de carottes et de mélisse fraîche.

### *Commentaires du chef*

Le wagyu est un produit extrêmement noble que l'on apprécie pendant les fêtes, sa texture et son gras permettent de le fumer facilement pour lui apporter une subtilité supplémentaire. Dans cette recette, je l'accompagne de mains de Bouddha, de carottes et de clémentines, pour créer de l'acidité à la dégustation.

### Laurent Lemal / *La Balette*

Désormais à La Balette, à Collioure, Laurent Lemal, toujours une étoile au *Guide Michelin*, apprécie de casser les codes et de briser les idées reçues, pour une cuisine à la fois personnelle et détonante.

