



Wagyu japonais fumé au genévrier, gnocchis de gaudes au beaufort, jus à la mondeuse

Préparer le wagyu en pavé, préalablement fumé 3 min avec des branches de genévrier. Le marquer rapidement au sautoir dans sa graisse. Les parures du wagyu serviront à la réalisation d'un jus très réduit à la mondeuse. Pour accompagner, servir les gnocchis de farine de gaude recouverts d'une fine tranche de beaufort d'été, et une purée de butternut aromatisée au gingembre et cuite lentement au four. Dresser le tout harmonieusement en assaisonnant le wagyu de poudre de baies de sanshō.

Commentaires du chef

Le bœuf wagyu japonais est un produit de fêtes qui mérite d'être préparé avec beaucoup de minutie. Je l'ai travaillé comme un foie gras chaud, lui associant de l'acidité avec le jus de mondeuse, le sucré avec la purée de butternut, et une note torréfiée avec la farine de gaude.

François Moureaux / *Azimut*

Chef jurassien de l'hôtel-restaurant L'Auberge de La Poutre, à Bonlieu, et de l'Azimut à Courchevel, une étoile au *Guide Michelin*, François Moureaux œuvre dans l'élégance et le bon goût.

