



Rosbif de tendre de tranche de wagyu, churros de pommes de terre, chou pointu, sauce marinère

Mariner la pièce de wagyu toute la nuit avec des oignons râpés. La sortir, essuyer les oignons. Dorer la viande doucement, terminer la cuisson au four. Laisser reposer le wagyu pour réaliser le ros-bif. Le découper en fines lamelles. Mélanger la crème épaisse, la réduction du jus de coquillages (obtenue après préparation de la sauce marinère), et l'huile de persil. Servir avec du chou pointu et des churros de pommes de terre mélangés à de la farine de riz gluant.

Commentaires du chef

Si le tendre de tranche de wagyu est réputé pour sa grande tendreté, il est possible de l'attendrir davantage encore grâce aux enzymes protéolytiques de l'oignon râpé : cela donnera au ros-bif la meilleure texture possible. Le chou pointu offrira du croquant au plat, les churros lui apporteront leur moelleux.

Shinsuke Nakatani / *Nakatani*

Chef auréolé d'une étoile au *Guide Michelin* et ancien second d'Hélène Darroze, Shinsuke Nakatani officie à deux pas du Bon Marché. Son credo : une cuisine française créative, light, et la plus naturelle possible.

