



Bœuf wagyu en tartare aux huîtres de Camargue et caviar, légèrement acidulé aux légumes hivernaux

Couper huit fines tranches de wagyu. Hacher au couteau le reste de la viande et les huîtres, à mélanger dans un saladier avec aromates, jus de citron, sel, poivre, huile d'olive. Déposer une boule de la préparation sur chaque fine tranche et façonner une sphère. Ébouillanter 2 secondes des feuilles de choux de Bruxelles, rafraîchir, réserver. Tailler de fines tranches blanchies de butternut et chou-fleur. Assaisonner d'huile d'olive, vinaigre, fleur de sel et poivre.

Dresser en ajoutant le caviar sur le wagyu.

Commentaires du chef

Le wagyu est si exceptionnel que je n'ai pas voulu le dénaturer. En tartare, il conserve son caractère naturel. J'ai souhaité l'associer à des produits nobles : la légère acidité du caviar et la rondeur des huîtres de Camargue le lient dans un mariage terre & mer à nos terroirs.

Jérôme Nutile / *Jérôme Nutile - Le Mas de Boudan*

Jérôme Nutile, Meilleur Ouvrier de France 2011, qui officie au Mas de Boudan, à Nîmes, restaurant honoré d'une étoile au *Guide Michelin*, propose une cuisine méridionale « haute couture », conviviale et sans fausse note.

