



Bœuf wagyu, pulpe de pistache iodée, « Potée blanche » parfumée au foin et diamant noir

Saisir très rapidement le bœuf wagyu pour former une belle croûte, et laisser reposer. Infuser du foin dans un bouillon de bœuf wagyu, et réaliser la sauce comme pour une blanquette. Préparer une pulpe à base de pistaches et de salicorne, en s'inspirant du pistou. Tailler joliment quelques lamelles de truffe noire. Cuire dans le bouillon de boeuf de beaux légumes « blancs ». Dresser le tout ensemble en taillant un morceau épais de viande.

Commentaires du chef

Pour magnifier cette viande exceptionnellement goûteuse, j'ai cuisiné le wagyu de deux façons : en pièce épaisse poêlée croustillante, et en bouillon. Le wagyu saisi très rapidement garde son persillé à cœur, et la croûte formée autour de la viande s'accordera idéalement avec les saveurs du bouillon parfumé au foin.

Gaël Orioux / *Auguste*

Passé par les fourneaux de très grands chefs, comme Paul Bocuse ou Alain Senderens, Gaël Orioux propose dans son restaurant étoilé de Paris une cuisine savoureuse et responsable entre terre et mer.

