



Potée lorraine

Monter les jaunes d'œufs en sabayon avec le vinaigre, incorporer le beurre fondu, assaisonner, ajouter la purée d'ail noir.

Tailler des tranches de 2 cm d'épaisseur dans le tendre de tranche, les placer au fumoir toute une journée. Éplucher et tailler les légumes, faire revenir oignons, ail, ajouter les carottes puis le céleri. Mouiller au vin blanc et au bouillon de poule, cuire 15 min à couvert. Blanchir les feuilles de chou, les incorporer à la préparation, faire mijoter à feu doux 10 min.

Commentaires du chef

Les recettes de potée varient selon les auteurs et régions de Lorraine. Presque tous les légumes du potager peuvent y figurer et on introduit, parfois, dans la potée du dimanche, de la viande de bœuf. Le wagyu a d'innombrables qualités : tendreté exceptionnelle, arômes très marquants, fibres bien linéaires...

Stephan Schneider / *Auberge St-Walfrid*

Stephan Schneider est chef une étoile au *Guide Michelin* à l'Auberge St-Walfrid, en Lorraine. Défenseur des traditions familiales, il intègre avec justesse les produits d'ailleurs sans perdre le goût de l'authentique.

