



Bao de bœuf wagyu, gyosho, sardines, céleri et bouillon grillé

Mélanger farine, baking powder, sucre, sel. À part, mélanger eau, lait, levain. Incorporer le tout, ajouter le beurre, laisser pousser 1 h au réfrigérateur puis 30 min à température ambiante. Griller les légumes, mouiller, ajouter nori, thym, laurier, gyosho. Colorer le wagyu, assaisonner de gyosho, insérer dans la pâte à bao, laisser lever 30 min. Cuire 12 min à la vapeur.

Cuire le céleri entier au four (150 °C). Lever les filets de sardines, les mariner (sel, sucre) 15 min, rincer. Passer au barbecue.

Commentaires du chef

Le plat de tranche de wagyu, par sa fermeté, se prête bien à la cuisson dite à l'étouffée dans une pâte à pain, avec le gyosho et la sardine pour assaisonner et lisser le côté sanguin et casser le gras du bœuf. Le bouillon vient « rincer » la bouche.

Romain Mahi / *Accents Table Bourse*

Romain Mahi s'est formé dans la cuisine familiale avant de passer par l'école Ferrandi. Au restaurant étoilé Accents, il œuvre en toute humilité à une cuisine inventive et équilibrée.

