



Rôti de bœuf wagyu, risotto aux champignons de saison, sauce au porto

Bien saler le wagyu, le griller dans une poêle et le saisir au charbon afin de le parfumer. Séparer le jaune du blanc d'un œuf poché refroidi, le mariner dans un bouillon de poulet. Faire sauter du riz gluant préalablement trempé. Ajouter le bouillon de poulet, l'échalote, la ciboulette, la duxelles de champignons, et faire un riche risotto avec du comté. Saler. Dresser champignons sautés, rosbief de wagyu émincé, poser le jaune d'œuf au milieu, verser la sauce au porto.

Commentaires du chef

Le tende de tranche est cuit lentement après avoir été bien coloré. Puis il est saisi au binchotan afin de le parfumer. La sauce est douce et riche telle celle du sukiyaki, sucrée-salée. Elle se marie parfaitement avec le wagyu émincé, accompagné de risotto.

Ryuji Teshima / PAGES

Dans son restaurant parisien PAGES, Ryuji Teshima, chef une étoile au *Guide Michelin*, souhaite offrir à ses clients une cuisine toujours plus épurée et une expérience sans cesse plus aboutie.

