燻製和牛、高地で放牧された牛のボーフォールチーズのエマルション、野生のキャラウェイの種

鍋でエシャロットとジャガイモの薄切りを蒸し焼きし、生クリームと牛乳を加える。
じゃがいもに火が通ったら、ボーフォールチーズと混ぜて厚みを出す。
砂糖とバターを加えた玉ねぎに色が付くまで火を通し、水で伸ばしてから煮詰めて玉ねぎのコンポートができるまで続ける。
冷えたおがくずの中で２０分間和牛を燻製させ、両面をさっと焼く。

Chef's Comments

日本産和牛の調理は至福の悦びであり、シェフは美しくキャラメリゼするためにドライな調理を勧める。フランスの干し草と針葉樹を軽く燃やし、強い花の香りのあるボーフォールチーズと一緒に提供した。

Davy Tissot（ダヴィ・ティソ）

Saisons

2004年にフランス国家最高職人MOF を授与されたダヴィ・ティソは、星付きレストランで働いたのち、リヨン近郊エキュリーにあるポール・ボキューズ学院内の「セゾン」で若い世代に料理の技術や精神について指導している。