

Bœuf Wagyu de Kagoshima A5

Ryan Clift



Préparation tranches de bœuf wagyu saumuré

Retirer le gras, la partie tendineuse et le dessus du faux-filet et les réserver pour l'émulsion. Couper le faux-filet en deux et en mettre une moitié au congélateur. Découper l'autre moitié en portions de 60 g et mettre celles-ci sous vide dans des sachets spéciaux. Faire cuire avec la fonction Vacuisine à 56 °C pendant 20 minutes. Retirer la viande des sachets et la sécher à l'aide de papier absorbant. Saisir les morceaux de toutes parts à température maximale sur la plaque Teppan Yaki, en les retournant toutes les six secondes. Laisser reposer avant de découper. Découper le morceau de faux-filet congelé à la trancheuse (épaisseur #2). Placer une tranche sur une feuille de kombu. Badigeonner légèrement de soja blanc et recouvrir d'une autre feuille de kombu. Continuer à alterner les feuilles de kombu et les tranches de viande restantes. Mettre la pile obtenue sous vide dans un sachet spécial. Laisser reposer à température ambiante pendant 45 minutes avant de retirer les tranches de bœuf placées entre les feuilles de kombu.

Rezept für 4

Ingrédients tranches de bœuf wagyu saumuré

1,5 kg de faux-filet
Kagoshima A5
16 feuilles de kombu
100 ml de soja blanc

Ingrédients topinambours marinés

1 kg de topinambours
100 ml de mirin
100 ml de soja blanc
100 ml de vinaigre de riz japonais

Ingrédients burrata de raifort

200 g de burrata
56 g de raifort (râpé fin)
2 g de poivre blanc
5 g de sel marin
Huile d'olive Château d'Estoublon

Ingrédients tomate japonaise

1 tomate japonaise
Huile d'olive Château d'Estoublon



Préparation topinambours marinés

Mélanger les ingrédients liquides et les ajouter aux topinambours, puis mettre le tout sous vide. Faire cuire à l'aide de la fonction Vacuisine à 85 °C pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que les topinambours soient bien tendres. Laisser refroidir et couper en quartiers avant de servir.

Préparation burrata de raifort

Couper grossièrement la burrata et la mélanger avec les autres ingrédients.

Préparation tomate japonaise

Passer la peau de la tomate au chalumeau jusqu'à ce qu'elle soit bien grillée. Plonger la tomate dans de l'eau glacée avant de la peler. Mettre la tomate et l'huile d'olive dans un récipient ouvert allant dans le tiroir sous vide, remiser et couper en quartiers avant de servir.

Préparation émulsion de gras de bœuf wagyu

Mélanger tous les ingrédients sauf la gomme xanthane et passer au Sonic Prep pendant 20 minutes jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Verser le mélange dans le Thermomix et ajouter délicatement la gomme xanthane jusqu'à obtention d'une émulsion épaisse.

Anrichten

Couper les morceaux de bœuf en petites tranches. Déposer une cuillère à café de burrata au centre de l'assiette et la recouvrir d'un quartier de tomate et de topinambour. Surmonter le tout de tranches de bœuf wagyu recouvertes d'une petite cuillère à soupe d'émulsion chaude. Couvrir l'assiette de tranches de bœuf wagyu conservées à température ambiante au préalable.

Garnir d'épinards d'Okinawa et de raisins de mer (Umibudo) hydratés.

Ingrédients émulsion de gras de bœuf wagyu

100 ml de soja blanc

100 ml de vinaigre de riz japonais

100 ml de mirin

50 g de gras de bœuf wagyu (fondu)

0,8 g de gomme xanthane