



Boeuf Wagyu



Préparation du boeuf Wagyu

Saler et poivrer le steak, puis le saisir brièvement de tout côté. Mettre sous vide. Enfouir dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à la vapeur à 68 °C pendant env. 8 minutes. Laisser reposer quelques instants, puis couper la viande en tranches fines.

Préparation de la sauce ravigote

Ciseler finement les herbes et mélanger tous les ingrédients.

Préparation des pommes de terre soufflées

Éplucher 2 pommes de terre farineuses et les couper en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline ou d'une trancheuse. Découper des ronds à l'emporte-pièce, puis frire les pommes de terre à 140 °C dans de l'huile végétale sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elles gonflent. Les sortir de l'huile et les laisser légèrement refroidir. Plonger à nouveau les pommes de terre dans l'huile de friture à 180 °C pour terminer leur cuisson. Saler légèrement.

Rezept für 4

Ingrédients pour le boeuf Wagyu

400 g de haut de palette
de
boeuf Wagyu
Sel
Poivre

Ingrédients for the ravigote

50 ml Merlot vinegar
1 shallot, finely diced
(brunoise)
1 tbsp capers, finely
chopped
Tarragon, fresh
Chervil, fresh
Parsley, fresh
Mignonette pepper

Ingrédients pour les pommes de terre soufflées

2 pommes de terre
farineuses
Huile végétale
Sel

Ingrédients pour la sauce au poivre

10 g de grains de poivre
vert
10 g de coriandre
10 g de persil
50 g de blanc d'oeuf
100 ml d'huile de
tournesol
Sel

**Préparation de la sauce au poivre**

Mélanger le poivre, les blancs d'oeufs et les herbes, incorporer l'huile progressivement. Assaisonner avec un peu de sel.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage Boeuf Wagyu, 8 minutes | Cuisson à la vapeur 68 °C