



Boeuf Wagyu, châtaignes et poêlée de champignons

— *Comme-a-la* —
BOUCHERIE.com

Boeuf Wagyu, châtaignes et poêlée de champignons

Ingrédients pour 4 personnes :

4 bavettes de boeuf Wagyu
400 g de châtaignes en bocal
1/2 L de bouillon de poule
350 g de champignons au choix
1 gousse d'ail

5 branches de persil plat
50 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
Sel, poivre

Préparation :

Préparer les champignons : ôter la terre, couper le pied et détailler en deux les champignons les plus gros. Réserver.

Peler la gousse d'ail et l'émincer finement. Hacher le persil. Réserver.

Placer les châtaignes dans une casserole avec le bouillon de poule.
Faire cuire à frémissement pendant 10 minutes.

Avec un pinceau badigeonner les bavettes de boeuf Wagyu d'huile de tournesol.
Faire chauffer une poêle ou un gril à chaleur maximale et y faire cuire les bavettes.
Saler. Laisser reposer quelques minutes dans un papier aluminium.

Faire mousser la moitié du beurre dans une grande poêle et faire revenir les champignons. Saler.

Ajouter l'ail et persil, mélanger rapidement puis débarrasser sur un plat.
Mettre le reste du beurre dans la poêle et y faire dorer brièvement les châtaignes.
Remettre les champignons et mélanger délicatement. Poivrer.

Disposer les bavettes dans les assiettes. Poivrer.
Ajouter la garniture et servir de suite.

Astuce :

La cuisson du Wagyu peut se faire à la poêle, au gril ou à la plancha.