



ASPERGES, FRAISES
VERTES & HUILE
D'OLIVE...
L'ASTRANCE FÊTE
LES BEAUX JOURS !

Paris, avril 2022

**Pascal Barbot & Christophe Rohat s'associent
à Sylvain Erhardt et Xavier Alazard**

(Le Carré des Huiles) pour une vente d'exception.



Les asperges, tout un art...

D'ailleurs, comment cuisiner les asperges ? « Pour l'asperge verte, il faut la consommer le plus rapidement possible pour profiter de son croquant ! Ensuite, on épluche uniquement la base sur 1/3 (et pas plus) en prenant soin de ne pas la casser ! », souligne Pascal Barbot. Et surtout, ne jamais la faire cuire à l'eau : « elle perd toute sa texture craquante ».

La cuisson vapeur ou au sautoir est conseillée. On y ajoute une goutte d'eau et une noisette de beurre. « Le plus, c'est le beurre parfumé : aux algues, aux herbes », complète le chef.

Petite astuce supplémentaire : « On peut l'utiliser comme un condiment ! Réaliser des copeaux d'asperge et rhubarbe à cru, les plonger 30 minutes dans une eau glacée, égoutter et rouler dans l'huile d'olive fruitée vert AOP Provence (Le Carré des Huiles) ».

Sylvain Erhardt cultive les asperges vertes avec le cœur : ce n'est pas un hasard si elles occupent une place de choix sur les cartes printanières des plus grands chefs. Sa passion pour la gastronomie a façonné son tour de main, donnant aux asperges de Roques-Hautes ce goût inégalable.

Pour la première fois, il en donne l'accès au grand public en s'associant à l'Astrance : « La qualité de son asperge est incroyable. Elle est ramassée le matin, livrée le lendemain au restaurant. J'apprécie son goût et sa texture », confie Pascal Barbot, son chef multi-étoilé.

« Sylvain est un producteur qui va au bout des choses. Il réalise un gros travail sur le choix des variétés et travaille en direct avec les chefs. Il a besoin de savoir où vont ses asperges, par qui elles seront cuisinées ! Quand on a commencé à travailler ensemble, il m'avait posé la question « comment tu les trouves ? Comment les fais-tu cuire ? »... Ouf ! Je ne les plonge pas dans une eau bouillante ! Il était rassuré ! ».



Fraises vertes, huiles d'olives... et la fameuse sauce Ssam !

Aux asperges de Sylvain s'ajoutent ses **fraises vertes** ! Elles sont également disponibles sur la boutique de l'Astrance. « Elles peuvent s'utiliser comme un condiment. Elles ont une pointe d'acidité élégante qui pourrait faire penser à une mangue verte ou à une nectarine pas encore mûre. Elles peuvent sinon se manger crue ou marinées en pickles », explique Pascal Barbot.

Le public épicurien de l'Astrance pourra aussi se délecter **des huiles d'olives** Xavier Alazard (Le Carré des Huiles) en provenance directe des Baux de Provence. Ses huiles ont été créées avec des goûts spécifiques pour répondre aux attentes de chaque cuisinier.

Enfin, Pascal met en vente **sa célèbre sauce Ssam** (ail, sauce soja, gingembre, sucre, piment, huile sésame, marmelade de yuzu, miso) ! D'inspiration coréenne, elle est devenue une incontournable dans la cuisine de l'Astrance. Le chef l'utilise pour mariner une viande ou un poisson, en vinaigrette sur une salade, ou simplement déposée avec parcimonie sur un morceau de viande comme un condiment. « Elle se marie avec tout ! Viandes, volailles, légumes cuits et crus. Elle apporte une touche d'originalité et de voyage à une simple salade de chou ou des carottes râpées. Vous pouvez aussi y faire mariner une pièce de bœuf ou de porc pour la rôtir ».

Tarifs & informations pratiques : Commandes ouvertes sur le site de la boutique de l'Astrance www.boutiqueastranceparis.fr

À récupérer les 2 et 3 juin au 32, rue de Longchamps, 75016, Paris. 10h - 19h.
Récupération au restaurant ou livraison en France métropolitaine pour 15 €.

Panier d'asperge de Sylvain Erhardt - 1 kg, 18,90 €

Panier d'asperge de Sylvain Erhardt - 5 kg, 89,00 €

Fraises vertes de Sylvain Erhardt - 250g, 7,90 €

Huile d'olive Le Carré des Huiles - 50 cl, 19,90 €

Sauce Ssam - 250ml, 18 €

À propos de l'Astrance :

Astrance, dont l'origine grecque aster signifie étoile, est une fleur sauvage qui pousse en Auvergne. Ses formes apparemment simples reposent pourtant sur une grande sophistication, à l'image de la cuisine de Pascal Barbot, dans laquelle est prôné l'amour du produit, la volonté de le sublimer et le faire rayonner, pour le plus grand ravissement de ses clients. Toute cette philosophie de la cuisine, du partage et de l'art de recevoir se retrouve au cœur de l'assiette, portés par la perpétuelle inventivité de Pascal Barbot et l'art de recevoir de Christophe Rohat.



La recette de Pascal Barbot...

« Des asperges verte au sautoir, œuf mollet, fraise verte & pop-corn »

- 1 - Cuisson des asperges avec 4 c. à soupe d'eau minérale, une noisette de beurre, et de la fleur de sel.
- 2 - Cuisson à couvert pendant 2 minutes et sans couvercle pendant encore 2 minutes jusqu'à évaporation.
- 3 - Attendre une très légère coloration pour garder la texture croquante.
- 4 - Cuire son œuf : pendant 5 minutes avec 40 secondes de cuisson à frémissance et refroidir.
- 5 - Ajouter un filet d'huile d'olive AOP fruitée vert Le Carré des Huiles.
- 6 - Ajouter une émincée de fraises vertes et fraises tachetées de rouge
- 7 - Réaliser un pop corn cuit dans une huile de céleri et thé vert (mais l'huile d'olive fera très bien l'affaire).
- 8 - Ajouter des herbes du moment.

Plus d'informations et offres détaillées sur www.boutiqueastranceparis.fr