



Le Pastis Grand Cru Henri Bardouin passe à table



Juillet s'achève et la grande majorité des Français sait que le mois qui suit va être celui de la grande délivrance. Aout dans l'Hexagone, c'est incontestablement LE mois des vacances.

Et qui dit vacances d'été dit apéritif, rosé, mais aussi pastis... Et cela nous le comprenons bien, quand il fait chaud, quoi de mieux que de se détendre entre amis, en famille, autour d'un verre rafraichissant !

Aussi, nous vous invitons à savourer un très grand pastis. Un Pastis Grand Cru comme il se définit lui même et comme il l'affiche fièrement avec son nouveau packaging (voir photo).



[Visualiser l'article](#)

Lui, c'est le Pastis (oui, avec une majuscule car il la mérite !) Henri Bardoin. Un qui est né en 1898 avec les Distilleries et Domaines de Provence, connues à l'époque sous le nom de Distillerie de Lure, dans le pays de Forcalquier.

Dans les années 1970, Henri Bardouin, gérant de la distillerie, élabore un pastis baptisé Occitanis à base d'armoïse, de Centaurée, de fenouil, d'hysopes et d'absinthe.

Sa recette sera reprise par Alain Robert, actuel président de la distillerie, qui la repense complètement avec l'idée de rendre au pastis ses lettres de noblesse.

Aidé d'Hélène Rogeon, oenologue, il valide, en 1990 la formule actuelle à laquelle il donne le nom d'Henri Bardouin pour perpétuer son souvenir.

De fait, pour élaborer ce Pastis Grand Cru il ne faut pas moins de 65 plantes et épices: fenouil, thym, anis vert, romarin, armoïse et autres plantes provençales, une touche de maniguette ou poivre de Guinée pour la fraîcheur et la persistance aromatique.

La fève tonka renforce quant à elle le bouquet et l'exotisme avec un léger goût de tabac. Sans oublier l'anis étoilé venu de Chine, la réglisse, la muscade, le clou de girofle, la cardamome...

Bref du grand art, pour un un pastis à la belle robe jaune-vert doré et dont le goût superbe et complexe se dévoile tout au long de la dégustation.

On le boit additionné, selon les goûts, de 6 à 10 volumes d'eau très fraîche (pas besoin de glaçons).

A l'apéritif bien sûr mais aussi, bien dilué, pour accompagner les bons plats d'été et les cuisines épicées.

Nous l'avons testé chez Quinsou, avec la recette qui suit, ce fut un immense bonheur !

Asperge du Domaine des Roques Hautes, Praires de la Baie du Mont Saint Michel à l'anis vert, fenouil et Pastis Henri Bardouin



Par Christophe Hamieau Publié: juillet 30, 2018

Produit: 10 Portions

Préparation: 40 mins

Cuisine: 17 mins

Prêt dans: 57 mins

Recette du Chef étoilé Antonin Bonnet, restaurant Quinsou

Ingrédients

30 asperges vertes (ou 10 très grosses asperges) *(pour les asperges)*

1 cuillère à soupe d'huile d'olive des Baux *(pour les asperges)*

1 cuillère à soupe de sel et poivre *(pour les asperges)*

1 cuillère à soupe d'eau *(pour les asperges)*

300 g de parures d'asperges *(pour le velouté d'asperges)*

200 g d'eau *(pour le velouté d'asperges)*

50 g de beurre demi-sel *(pour le velouté d'asperges)*

50 g de crème *(pour le velouté d'asperges)*

50 g d'épinards blanchis *(pour le velouté d'asperges)*

3 g de graines d'anis vert *(pour le velouté d'asperges)*

1 cuillère à soupe de sel *(pour le velouté d'asperges)*

5 cl de pastis Henri Bardouin *(pour le velouté d'asperges)*

30 praires *(pour les praires)*

50 g d'huile d'olive des Baux *(pour les praires)*

100 g d'huile de pépin de raisin *(pour l'huile de fenouil)*

50 g de fronde de fenouil *(pour l'huile de fenouil)*

25 g d'épinards blanchis *(pour l'huile de fenouil)*

Instructions

Préparation des asperges

Peler et couronner les asperges. Les cuire 3 minutes à la vapeur puis les assaisonner d'un filet d'huile d'olive de fleur de sel et poivre de Sarawack. Disposer sur les assiettes

Préparation du velouté d'asperges

Blanchir les parures d'asperges pour qu'elles soient tendres. Placer tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition. Mixer vivement puis passer au chinois étamine. Vérifier la texture puis assaisonner de sel.

Préparation des praires

Laver et désabler les praires plusieurs fois pour éliminer le sable. Les cuire à la vapeur 2 minutes seulement. Les ouvrir immédiatement puis les réserver dans leur jus avec un filet d'huile d'olive.

Préparation de l'huile de fenouil

Mixer tous les ingrédients vivement en faisant attention de ne pas chauffer l'ensemble. Passer au chinois étamine et réserver au frais.

Dressage

Dresser dans des assiettes creuses en plaçant les praires puis les asperges sur le velouté, décorer avec des feuilles d'épinard et des pluches de fenouil, verser un filet d'huile de fenouil sur chaque assiette.

Cuisine: Française

Type de plat: Entrée

Niveau de difficulté: Avancé