

Parution Septembre 2015

[180C](#)[LES REVUES](#)[LES PUBLICATIONS](#)[BOUTIQUE](#)[PLAN DU SITE](#)[CONTACT](#)[f](#) [t](#) [p](#) [i](#)[RECHERCHE](#)

La Gazette de 180°C

des recettes et des hommes

LE BLOG DE LA RÉDACTION

[LE CANARD DÉBRIDÉ](#) / [VIE DE LA RÉDACTION](#) / [LES GENS BONS](#) / [TUTTI FRICHTIS](#) / [LIVRES & LIBRAIRES](#) / [LES TRIBUNES DE 180°C](#)

PAR FABRICE BLOCH / TUTTI FRICHTIS / 6 SEPTEMBRE 2015

LA RECETTE DU RESTAURANT DESSANCE...



Christophe Boucher et Philippe Baranes du [restaurant Dessance](#), qui nous avaient fait le plaisir de nous dévoiler leur cuisine dans le Sweet Touch de [180°C N°4](#) continuent d'explorer leur concept de cuisine végétale avec brio.

Sucrè ? Salé ? Plat ? Dessert à l'assiette ? Ils continuent de brouiller les pistes mais n'oublient jamais le principal : la subtilité des goûts, des textures et des assemblages de compositions élégantes qui nous décrochent des sourires à chaque fois.

En exclusivité pour notre site, ils nous proposent cette recette phare du printemps dernier. Seul problème, il va falloir attendre quelque mois avant de vous y coller ! (Il est formellement interdit de craquer et d'acheter des asperges du Chili en novembre, OK ?)

Asperge verte, ail des ours, parmesan

Les ingrédients pour 6 personnes

18 asperges vertes

Pâte de citron confit au sel

4 citrons confits au sel

Jus de 2 citrons jaune

1 blanc d'œuf

Tuiles parmesan

75 g de farine

50 g de beurre

250 g de parmesan râpé

4 blancs d'œuf

Sel, poivre, sucre

Crème parmesan

250 g de parmesan

500 g de lait

50 g de bouillon de volaille

250 g de crème liquide

Sel, poivre

Pour mémoire (facultatif) huile de truffe blanche

Glace à l'ail des ours

200 g lait

100 g crème liquide

50 g de jaune d'œuf

20 g de sucre

Sel, poivre

Spoom d'Argousier

250 g de purée d'argousier

100 g d'eau

8 g de jus de citron

30 g de miel

18 g de sucre

4,5 feuilles de gélatine

Finition

Prévoir des petites pousses de cresson

Parution Septembre 2015

[180C](#)[LES REVUES](#)[LES PUBLICATIONS](#)[BOUTIQUE](#)[PLAN DU SITE](#)[CONTACT](#)[f](#) [t](#) [p](#) [i](#)[RECHERCHE](#) 

La Gazette de 180°C

des recettes et des hommes

LE BLOG DE LA RÉDACTION

[LE CANARD DÉBRIDÉ](#) / [VIE DE LA RÉDACTION](#) / [LES GENS BONS](#) / [TUTTI FRICHTIS](#) / [LIVRES & LIBRAIRES](#) / [LES TRIBUNES DE 180°C](#)

PAR FABRICE BLOCH / TUTTI FRICHTIS / 6 SEPTEMBRE 2015

LA RECETTE DU RESTAURANT DESSANCE...

La recette

1. Les asperges

Éplucher et blanchir les asperges dans de l'eau bouillante salée

2. Pâte de citron confit au sel

Tailler et vider les citrons confits (ne garder que l'écorce)

Les mixer avec le jus de citron et le blanc d'œuf

Passer au tamis et mettre en poche

3. Tuiles parmesan

Mélanger ensemble les farine, sel, poivre, sucre et parmesan, ajouter les blancs d'œuf et le beurre fondu chaud, sans trop remuer. Étaler très finement sur une feuille de papier cuisson et cuire à 130° pendant 15mn

4. Crème parmesan.

Mettre le lait, la crème et le bouillon de volaille à bouillir. Verser sur le parmesan et mixer longuement (10mn). Passer au chinois, assaisonner avec le sel, poivre et huile de truffe

5. Glace à l'ail des ours

Réaliser une crème anglaise, laisser la refroidir,

Mixer la crème froide avec 45 g d'ail des ours

Placer en sorbetière

6. Spoom d'Argousier

Mettre l'eau, le jus de citron, le miel, et le sucre à bouillir, ajouter au sirop la gélatine, et verser le tout sur la purée d'argousier. Laisser refroidir verser dans 1 siphon avec 2 cartouches de gaz

7. Dressage

Dans l'assiette au centre mettre 3 asperges, badigeonner les d'huile d'olive, faire quelques points de pâte de citron d'un côté de l'assiette. A la base des asperges déposer une tuile de parmesan, puis disposer dessus la glace à l'ail des ours. Planter dans la glace d'autres tuiles de parmesan, disposer avec le siphon du spoom d'argousier à côté des points de citron, de l'autre côté des asperges verser la crème de parmesan chaude.

Restaurant Dessance 74 Rue des Archives, 75003 Paris
<http://www.dessance.fr/>