Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 14 mars 2026

La recette d’asperges du chef Nicolas Bottero



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé Le Mas Bottero, situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d’asperges vertes de Provence avec voile de Colonnata et sabayon à l’orange.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 10 pc d’asperges vertes cal 16/22
– 8 tranches fines de lard de Colonnata
– 10 cl de bouillon de volaille
– 10 cl d’huile d’olive
– 100 g vin blanc
– 100 g vinaigre blanc
– 100 g jus d’oranges sanguines
– 100g de fond blanc de volaille
– 25 g d’échalotes ciselées
– 2 g de poivre concassé
– 120 g de jaune d’œuf

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 14 mars 2026

– 60 g de réduction (ci-dessus)
– 35 g de beurre fondu
– 4 oranges sanguines

Tailler les asperges à 18 cm. Baguer le pied si besoin.
Tailler les têtes de 2 asperges en fins copeaux de 4 cm de longueur.
Dans un sautoir avec couvercle, mettre un filet d'huile d'olive, rouler les asperges dedans, saler et couvrir.
Déglacer aussitôt avec un pochon de bouillon de volaille et cuire à couvert 5 minutes environ.
S'assurer de la bonne cuisson et réduire le jus de cuisson autour des asperges.
Tailler de lard de Colonnata en fines tranches (2 par personne).
Oranges : Prélever les zestes à l'aide d'un économe. Tailler en fine brunoise et faire sécher. Presser le jus de 2 oranges. Prélever les segments des deux autres. Réserver.
Mettre le jus d'orange à réduire de moitié avec le vin blanc, vinaigre blanc, bouillon de volaille, échalotes ciselées et la mignonette de poivre. Monter le sabayon avec les jaunes d'œufs et la réduction. Finir la sauce en montant au beurre fondu. Passer au chinois fin et mettre en siphon, gazer 1 fois.
Dans l'assiette, disposer le siphon, poser les asperges dessus en les recouvrant du lard de Colonnata.
Disposer les suprêmes d'oranges sanguines et les copeaux d'asperges crues. Verser un filet d'huile d'olive et parsemer de poudre d'orange.



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !