Ecrit par Echo du Mardi le 26 septembre 2026

La recette de courge et champignons 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 de millefeuille de champignons des bois avec de la courge longue de Nice.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 1 courge longue de Nice d'un kilo
– Huile d'olive pm
– Sel pm
– Echalotes 200 g
– Vin blanc 0.25 cl
– Zeste Combawa (ou citron vert) 10 g
– 1 kg Champignons des bois mélangés
– Cèpes, girolles, pieds de mouton, trompettes de la mort
– 3 gousses d'ail

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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 26 septembre 2026

– Herbes fraiches (thym, romarin, …)
– 50 g de champignons des bois séchés
– 25 cl de crème liquide
– ¼ bouquet de persil plat

Eplucher la courge longue de Nice. Tailler des tranches de3 mm d'épaisseur sur 10 cm de longueur. Cuire ces tranches de courge à la vapeur ou dans une casserole d'eau salée pendant quelques minutes en les gardant un peu sous cuites. Refroidir et tiller des bandes de 10cm de long sur 3 cm de large.
Tailler le reste de la courge et rassembler dans une cocotte avec les parures de courges cuites et suer doucement à l'huile d'olive sans coloration. Saler et cuire doucement à couvert jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation de la courge. Mixer en purée. Ciseler les échalotes et les cuire dans le vin blanc jusqu'à évaporation complète du vin. Assaisonner la purée de courge avec le zeste de combawa et les échalotes au vin blanc.
Laver les champignons des bois et les sauter à l'huile d'olive avec de l'ail en chemise et des herbes (thym, romarin, …). Bien assaisonner et refroidir. Mixer au robot pour obtenir une texture de duxelles grossière.
A l'aide d'un emporte pièce rectangle (ou peux le faire sans) monter le millefeuille par couches successives : tranche de courge, duxelles, purée de courge, duxelles et tranche de courge.
Mixer les champignons secs pour réaliser une poudre. Porter à ébullition la crème liquide avec l'eau de cuisson des champignons, 20 g de poudre de champignons séchés et laisser infuser pendant 30 minutes.
Dresser le millefeuille au centre de l'assiette, surmonter de quelques champignons sautées, copeaux de courge et feuille de persil. Saupoudrer un côté de l'assiette avec la poudre de champignons secs et émulsionner la crème de champignons pour saucer l'autre côté de l'assiette.

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 26 septembre 2026



DR