Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 25 mai 2024

La recette de dorade en aïoli 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 dorade royale en aïoli.

Pour 4 personnes :

– 1kg dorade

– 100g huile de tournesol
– 70g pommes de terre
– 50g fumet de daurade
– 25g ail
– 10g jus de citron
– 5g sel fin

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 25 mai 2024

– 8 pc œufs de caille
– 10 cl vinaigre blanc

– 4 pc carottes fanes
– 1/2 pc céleri boule
– 1/4 pc céleri branche
– 1 pc radis blue meat
– 1 pc radis green meat
– 8pc radis rose
– 2 pc panais

– 2 pc carotte rouge
– 1/2 pc choux fleur violet
– 1/2 pc choux romanesco
– 1 L bouillon de légumes

– 2 pc pomme de terre
– 1/4 bq persil plat

– 1/2 pc potimarron
– 2pc carmine
– 2 pc endive
– 100g feuilles de moutarde
– 1/2 pc rougette

– 20 cl huile d'olive des Baux
– 20 g beurre doux

– 1L bouillon de crustacés clarifié

Lever la daurade en filet, parer et désarêter. Rincer les arêtes et réaliser un fumet de poisson. Tailler les deux filets en 4 morceaux. Réserver au frais.

Pour l'aïoli : cuire les pommes de terre épluchées dans le fumet de daurade jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Mixer au robot (type Thermomix) avec l'ail pelé et dégermé, le jus de citron, le sel et l'huile jusqu'à épaississement. Réserver au frais.

Éplucher et tailler les légumes en jolis morceaux. Cuire selon les légumes à l'eau salée ou à court mouillement au bouillon de légumes. Garder quelques légumes pour faire des copeaux crus assaisonnés d'huile d'olive et fleur de sel ainsi que les feuilles des différentes salades.

Pocher les œufs de caille, cuisson mollet : 3 minutes dans une eau frémissante vinaigrée.

Réaliser des chips de pommes de terre avec insert feuille de persil : Tailler des tranches de pommes de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 25 mai 2024

terre très fines, les doubler l'une sur l'autre avec une pluche de persil entre les deux. Lustrer au beurre clarifié et cuire entre deux plaques pendant 30 minutes à 145°c.

Colorer les filets de daurade dans une poêle à l'unilatéral. Laisser monter la cuisson au 3/4 du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l'assiette. Réchauffer les légumes dans un glaçage : bouillon de légumes, beurre et huile d'olive. Finir les assiettes avec les copeaux crus et l'aïoli. Verser le bouillon de favouilles chaud sur l'aïoli et déguster.

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 !