Ecrit par Echo du Mardi le 4 juillet 2026

La recette de homard breton 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 homard breton en fine gelée au minestrone de jeunes légumes primeurs.

Ingrédients (8 personnes) :
– 8 homards bretons (500g)
– 2 fenouils
– 2 oignons
– 2 bâtons de citronnelle
– 2 zestes de citron vert
– 30 g de gingembre frais
– 1 litre de vin blanc
– 250 g de chair de poisson
– 250g de parures de légumes

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 4 juillet 2026

– 100 g de blancs d'œufs
– 2 bottes de carottes fanes
– 1 botte de radis roses
– 200 g de pois gourmands
– 200 g de petits pois
– 6 oignons cébettes
– 4 pc de navets fanes
– 6 pc d'asperges vertes
– 2 pc de citron caviar
– 4 feuilles de gélatine

Progression :
Homard : Séparer les corps, têtes et pinces. Plonger les corps 3 minutes dans une eau bouillante et salée. Refroidir. Plonger les pinces 5 à 7 minutes suivant leur taille. Refroidir. Décortiquer les pinces sans attendre qu'elles soient totalement froides. Casser les carapaces des corps et réserver.

Gelée de homard : Réaliser un bouillon de homard avec les têtes, la garniture fenouil, oignon, citronnelle, citron vert et gingembre. Disposer le tout dans un rondeau et mouiller à hauteur avec un tiers de vin blanc et deux tiers d'eau. Porter à ébullition, écumer et cuire doucement pendant 30 minutes. Laisser infuser 1 heure feu éteint. Passer le bouillon et préparer la clarification. Clarifier le bouillon et infuser de nouveau citronnelle, citron vert et gingembre. Coller à la gélatine, rectifier l'assaisonnement et refroidir.

Légumes : Éplucher les carottes et navets. Gratter les radis, écussonner les asperges et écosser les petits pois. Tailler les carottes en fins bâtonnets, les oignons en rouelles, les pois gourmands en losanges, les asperges en pointes et les navets en tranches. Porter un demi litre de bouillon de homard à ébullition et pocher quelques secondes les légumes dedans en les refroidissant rapidement.

Dressage : Disposer les légumes dans le fond de l'assiette. Couler la gelée de homard à mi hauteur. Disposer les pinces et le corps de homard. Poser les billes de citron caviar sur le homard. Parsemer de poudre de corail.

Astuce : Le homard « breton » (maintenant européen) s'appelle aussi « homard bleu » en raison de ses tâches bleutées. Il se différencie de son cousin « américain » ou « canadienne » par la robustesse de sa carapace, sa croissance lente et la finesse de sa chair.

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 4 juillet 2026



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 4 juillet 2026

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 !