Ecrit par Echo du Mardi le 22 mars 2025

La recette de langoustine 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 langoustine juste saisie, avec racines de Mallemort parfumées au thym et réduction de jus de têtes.

Ingrédients (4 personnes) :
– 4 pièces de grosses langoustines
– 1 garniture aromatique (carotte, oignons, fenouil, céleri, ail)
– 20 g de concentrée de tomate
– 30 g de beurre
– 10 cl de cognac
– 20 cl de vin blanc
– Farine
– 0.5 l de crème
– 1 kg de carottes
– 1/4 botte de thym

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 22 mars 2025

– Huile d'olive
– 12 pièces de carottes fanes multicolores
– 4 pc de panais fanes
– 160 g d'eau
– 60 g d'huile neutre
– 20 g de farine
– Purée d'ail noir

Décortiquer les langoustines en gardant le dernier anneau avec la queue. Inciser sur le dos et enlever le boyau. Conserver les queues de langoustines au frais.
Réaliser une bisque de langoustines avec les pinces et les carapaces : Suer les carcasses, ajouter la garniture aromatique, décoller les sucs en ajoutant le beurre moussant, ajouter le concentré de tomate, singer légèrement, déglacer cognac puis vin blanc, mouiller à hauteur et cuire 30 minutes à frémissement en écumant. Passer le tout, réduire la moitié à glace et refroidir. Réduire l'autre partie de moitié et crémer. Réduire encore de moitié, rectifier l'assaisonnement et émulsionner.
Réaliser une purée de carotte au thym bien lisse en suant les carottes émincées et en les cuisant avec le thym à court mouillement. Lisser si besoin en mixant avec un peu d'huile d'olive.
Éplucher les légumes fanes. Tailler en un de chaque en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Cuire les autres au sautoir à court mouillement.
Réaliser les tuiles dentelles à la poêle.
Saisir rapidement les langoustines huilées et assaisonnées en les plaçant 2 minutes sous la salamandre (ou grill du four).

Dressage :
Disposer la réduction de bisque en fond d'assiette, poser la langoustine dessus. Masquer l'ouverture sur le dos de la langoustine avec la purée de carotte et les sommités de thym. Dresser les légumes fanes, copeaux et tuiles autour de la langoustine. Finir avec la sauce émulsionnée.

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 22 mars 2025

DR