Ecrit par Echo du Mardi le 23 août 2025

La recette de rhubarbe ‘Mira’ 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 rhubarbe ‘Mira’ de la famille Vermès, déclinée à la vanille de Madagascar.

Recette pour 4 personnes :

Biscuit Corn Flakes :
– 200g Corn Flakes
– 200g Margarine
– 200g Sucre Roux
– 150g Huile de coco désodorisée

Réduire les corn flakes en poudre et mélanger avec la margarine et le suce roux. Étaler entre deux papiers cuisson et cuire 10min a 160°C.

Ecrit par Echo du Mardi le 23 août 2025

Une fois refroidi, mixer le biscuit avec l'huile de coco, étaler et détailler.

Chantilly végétale Vanille :
– 300g Végétop
– 30g Sucre
– 15g Masse Gélatine
– 1 pc Vanille gousse

Chauffer la moitié de la végétop avec le sucre et la vanille, ajouter la gélatine puis le reste de végétop froide. Mixer et refroidir.
Une fois froid monter au batteur comme une chantilly. Débarrasser dans une poche avec douille ronde unie.

Compoté de Rhubarbe :
– 500g Rhubarbe
– 10g Pectine
– 70g de sucre
– 20g Masse Gélatine

Couper la rhubarbe en gros morceaux. Suer sans coloration dans une casserole avec un peu d'eau à couvert. Une fois cuit, ajouter le mélange sucre et pectine et faire bouillir au moins une minutes. Hors du feu ajouter la masse gélatine et refroidir.

Rhubarbe pochée :
– 1kg de rhubarbe
– 400g Eau
– 200g Sucre
– 2 gousses Vanille épuisée

Faire un sirop à la vanille en portant à ébullition l'eau, le sucre et les gousses de vanille. Tailler des bâtonnets de 10 cm de long de rhubarbe et pocher dans le sirop quelques minutes. Refroidir l'ensemble dans le sirop. Détailler de fins bâtonnets de rhubarbe pochée.

Glace vanille Végétop :
– 220g Eau
– 100g Sucre
– 60g Glucose Atomisé
– 10g Stabilisateur
– 500g Végétop
– 1 gousse Vanille Gousse
– 200 g de rhubarbe pour les copeaux
– 100g de maïs cru
– 5cl d'huile de tournesol

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 23 août 2025

À l’aide d’une mandoline, tailler des copeaux de rhubarbe crue dans une longueur de 10cm.
Réaliser du popcorn en cuisson des grains de maïs dans une casserole avec couvercle et un peu d’huile de tournesol.
Bouillir l’ensemble des éléments pour la glace et mixer. Refroidir et foisonner en sorbetière.



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 !