Ecrit par Echo du Mardi le 31 octobre 2026

La recette de volaille 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 suprême de volaille fermière cuit à la vapeur douce avec lamelles de rabasse, sauce Albuféra et purée de panais au piment fumé du Béarn.

Ingrédients (pour 8 personnes) :
– 8 pc de suprêmes de volaille fermière
– 2 l de fond blanc de volaille
– 300 g de trompettes de la mort
– 1 l de crème
– 50g de beurre
– 50g de farine
– 10 g de piment fumé du Béarn
– 20 g de truffe hachée
– 50 g de truffes en rondelles
– 1.5 kg de panais
– 1 l de lait

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 31 octobre 2026

– 2 carottes
– 2 oignons
– 1 tête d'ail
– 1 bouquet d'herbes
– 20 cl de vin blanc

Lever la peau et les manchons des suprêmes de volaille. Pocher les filets de volaille dans un fond blanc à frémissement pendant 6 à 8 minutes selon la taille. Débarrasser et maintenir à température.
Infuser les trompettes de la mort dans le bouillon de cuisson et réduire à ½ glace. Ajouter la crème et réduire encore de moitié. Lier au roux et ajouter le piment fumé.
Réaliser un jus de volaille avec les pilons, la garniture aromatique (carotte, oignon, ail), déglacer au vin blanc, mouiller à l'eau ou au bouillon de volaille et cuire 3 h. Passer le jus et réduire à bonne consistance. Ajouter la truffe hachée et laisser infuser.
Éplucher et tailler les panais en morceaux réguliers. Les pocher dans le lait légèrement assaisonné. Une fois cuit, mixer les panais avec le volume de jus de cuisson nécessaire pour obtenir une texture lisse. Assaisonner avec le piment du Béarn.
Disposer les filets de volaille sur une grille avec une plaque dessous, napper généreusement de sauce Albufera et disposer les tranches de truffes dessus.
Dans une assiette, faire une quenelle de purée de panais, disposer la volaille nappée et verser le jus truffé.



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 !