

Ecrit par le 10 juin 2026

# La recette de noix de Saint-Jacques en carpaccio 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 noix de Saint-Jacques en épais carpaccio avec radis multicolores, citron confit et huile d'olive mûrée.**

## Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 pc de noix de St Jacques sans corail (ou coquilles entière)
- 1 pc de chaque variété de radis (misato, blue meat, red meat, green meat, glaçon, noir, gros rose)
- 4 tranches de pain de mie
- 50 g de pâte de citron confit
- 1 jus de citron
- 20 cl d'huile d'olive mûrée
- 20 feuilles de roquette sauvage
- 20 fleurs de roquette sauvage
- Fleur de sel

Ecrit par le 10 juin 2026

- Sel et poivre

Laver les différents radis et les tailler en tranches fines (entre 1 et 2 mm). Les rafraîchir dans une eau glacée et les réserver.

Tailler les noix de St Jacques et tranches (3 à 4 tranches par noix) et réserver au frais.

Réaliser la vinaigrette : mélanger le jus de citron et la pâte de citron confit, ajouter le sel et le poivre et monter à l'huile d'olive.

Réaliser des petits croûtons au four avec les tranches de pain de mie.

Laver les feuilles de roquettes.

Pour le montage : alterner les couches de radis et de noix de St Jacques. Assaisonner avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel. Disposer les croûtons et les feuilles et fleurs de roquette. Déguster aussitôt.



DR

## La recette d'asperges du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 10 juin 2026



**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 d'asperges vertes de Provence avec voile de Colonnata et sabayon à l'orange.**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 10 pc d'asperges vertes cal 16/22
- 8 tranches fines de lard de Colonnata
- 10 cl de bouillon de volaille
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g vin blanc
- 100 g vinaigre blanc
- 100 g jus d'oranges sanguines
- 100g de fond blanc de volaille
- 25 g d'échalotes ciselées
- 2 g de poivre concassé
- 120 g de jaune d'œuf
- 60 g de réduction (ci-dessus)
- 35 g de beurre fondu
- 4 oranges sanguines

Ecrit par le 10 juin 2026

Tailler les asperges à 18 cm. Baguer le pied si besoin.

Tailler les têtes de 2 asperges en fins copeaux de 4 cm de longueur.

Dans un sautoir avec couvercle, mettre un filet d'huile d'olive, rouler les asperges dedans, saler et couvrir.

Déglacer aussitôt avec un pochon de bouillon de volaille et cuire à couvert 5 minutes environ.

S'assurer de la bonne cuisson et réduire le jus de cuisson autour des asperges.

Tailler de lard de Colonnata en fines tranches (2 par personne).

Oranges : Prélever les zestes à l'aide d'un économe. Tailler en fine brunoise et faire sécher. Presser le jus de 2 oranges. Prélever les segments des deux autres. Réserver.

Mettre le jus d'orange à réduire de moitié avec le vin blanc, vinaigre blanc, bouillon de volaille, échalotes ciselées et la mignonette de poivre. Monter le sabayon avec les jaunes d'œufs et la réduction. Finir la sauce en montant au beurre fondu. Passer au chinois fin et mettre en siphon, gazer 1 fois.

Dans l'assiette, disposer le siphon, poser les asperges dessus en les recouvrant du lard de Colonnata.

Disposer les suprêmes d'oranges sanguines et les copeaux d'asperges crues. Verser un filet d'huile d'olive et parsemer de poudre d'orange.



DR

Ecrit par le 10 juin 2026

# La recette de pissaladière 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 pissaladière avec oignons doux, anchoïade et olives Taggiasche.

Pâte ciabatta :

- 100g de farine
- 2g de sel
- 6g de levure de boulanger
- 20g d'huile d'olive
- 60g d'eau

Réaliser la pâte à ciabatta. Mélanger l'eau, l'huile d'olive et la levure et délayer dans la farine et le sel. Malaxer pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène avec du corps. Laisser reposer 1h au frais. Etaler à 0.5 cm d'épaisseur et cuire en bande à la vapeur sur une plaque à trous pendant 12

Ecrit par le 10 juin 2026

minutes. Refroidir et détailler à l'aide d'un emporte-pièce rond de 9 cm. Pour les tuiles de pain : abaisser le plus fin possible des tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau. Tailler en triangle rectangle de 3x2cm, disposer dans une gouttière et cuire au four à 180°C pendant 10 minutes.

#### Tuile de pain :

- Pain de mie sans croûte
- Huile d'olive

#### Anchoïade :

- 200g d'anchois à l'huile
- 6g d'ail
- 160g d'huile de tournesol
- 2g de vinaigre de vin rouge
- 50g d'eau

Si vous disposez d'un robot type Thermomix, mixer l'ensemble des produits vitesse maxi pendant 2 à 3 minutes jusqu'à émulsion complète de l'appareil. Sinon, à l'aide d'un mixeur plongeant : mixer les anchois, l'ail avec le vinaigre et monter avec l'eau et huile au fur et à mesure jusqu'à émulsion totale. Lever les filets de maquereau, les mettre dans un plat avec le mélange à gravlax pendant 12h au frais. Rincer et laisser sécher. Couper en petits morceaux d'un cm par 1 cm de côté.

#### Lisette :

- 400 g de petit maquereau
- 200 g Sel fin
- 20 g Sucre
- 5 g Baies roses écrasées
- 5 g de graines d'anis vert (ou fenouil)

#### Purée oignons :

- 750 g d'oignons doux des Cévennes
- 200g de gros sel

Cuire les oignons doux entier non épluchés sur un lit de gros sel au four à 180°C pendant 1h. Enlever la peau et mixer. Rectifier l'assaisonnement et coller la purée à la fécule de pomme de terre si besoin. Passer quelques minutes au fumoir.

#### Oignons grelots :

- 4 pc oignons grelots
- Huile neutre

Éplucher, cuire à court mouillements les oignons grelots. Refroidir et couper en deux. Colorer à l'huile dans une poêle antiadhésive jusqu'à coloration brune. Refroidir.

#### Pickles oignons :

Ecrit par le 10 juin 2026

- 200 g d'oignons rouges grelots
- 50g de sucre
- 200g de vinaigre blanc
- 300g d'eau

Porter à ébullition l'eau, le vinaigre blanc et le sucre. Verser sur les oignons grelots rouges préalablement couper en 4. Fermer et laisser au frigo pendant un jour minimum.

Olives :

- 200g d'olives noires dénoyautées
- Thym frais
- 1 bt de cébettes

Couper la moitié des olives en 4, sécher le reste au four sur une plaque à 80°c pendant 1h et mixer.

Dressage :

Disposer des points d'anchoïade et de purée d'oignons fumées sur la pâte à ciabatta (préalablement croustillée au four à 180°c pendant 6 à 8 minutes).

Disposer la tuile de pain en son milieu puis dresser les 2 ½ oignons grelots, les 2 morceaux de lisette, les 3 copeaux d'olive, les 3 triangles de pickles d'oignons rouge, la poudre d'olive noire et le thym.

À l'aide d'un chablon rond, masquer l'assiette avec l'anchoïade et disposer la pissaladière dessus.



DR

# 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

Ecrit par le 10 juin 2026

- 1 kg de carottes
- 1/4 botte de thym
- 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 crémier. 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.

Ecrit par le 10 juin 2026



DR

## La recette de crémeux de haricots coco du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 10 juin 2026



**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 crémeux de haricots coco à la poutargue et noix de Grenoble.**

Ingrédients (8 pers.) :

- 500 g de coco sec
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin)
- Gros sel
- 1 échalote
- 100 g de cerneaux de noix de Grenoble
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 20 cl d'huile de noix
- 50 g de poutargue

La veille, tremper les cocos dans un grand volume d'eau froide.

Égoutter les cocos et les mettre à cuire dans une grande casserole avec 3 fois son volume en eau froide. Ajouter le bouquet garni, oignon et carotte épluchés. Faire bouillir une fois, écumer et cuire à frémissement environ 25 à 30 minutes. Saler avec une poignée de gros sel en fin de cuisson.

Une fois cuits, garder la moitié des cocos dans un peu de bouillon de cuisson et faire refroidir. Mixer le

Ecrit par le 10 juin 2026

reste avec le bouillon nécessaire pour avoir une texture onctueuse. Ajouter 5 cl de vinaigre de vin rouge et 10 cl d'huile de noix. Rectifier l'assaisonnement en sel. Refroidir la purée de cocos avec un film au contact. Égoutter les cocos refroidis et assaisonner avec le reste du vinaigre de vin rouge, l'huile de noix, les cerneaux de noix hachés, l'échalote ciselée et une râpée de la moitié de la poutargue.

Faire des tranches fines avec le reste de poutargue.

Dans un bol, verser le crémeux de cocos. Disposer la salade de cocos en son milieu, ajouter les tranches de poutargue et verser un filet d'huile de noix.



DR