

Ecrit par le 23 février 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 23 février 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 disposer 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 féculle de pomme de terre si besoin. Passer quelques minutes au fumoir.

Oignons grelots :

- 4 pc oignons grelots
- Huile neutre

Éplucher, cuire à court mouvements 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 23 février 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.

Olivs :

- 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 croutée 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

Ecrit par le 23 février 2026

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 23 février 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 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.

Ecrit par le 23 février 2026



DR

La recette de crémeux de haricots coco du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 23 février 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 crèmeux 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 23 février 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