Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

La recette de courge et champignons 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 millefeuille de champignons des bois avec de la courge longue de Nice.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 1 courge longue de Nice d'un kilo
– Huile d'olive pm
– Sel pm
– Echalotes 200 g
– Vin blanc 0.25 cl
– Zeste Combawa (ou citron vert) 10 g

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

– 1 kg Champignons des bois mélangés
– Cèpes, girolles, pieds de mouton, trompettes de la mort
– 3 gousses d'ail
– Herbes fraiches (thym, romarin, …)
– 50 g de champignons des bois séchés
– 25 cl de crème liquide
– ¼ bouquet de persil plat

Eplucher la courge longue de Nice. Tailler des tranches de3 mm d'épaisseur sur 10 cm de longueur. Cuire ces tranches de courge à la vapeur ou dans une casserole d'eau salée pendant quelques minutes en les gardant un peu sous cuites. Refroidir et tiller des bandes de 10cm de long sur 3 cm de large.
Tailler le reste de la courge et rassembler dans une cocotte avec les parures de courges cuites et suer doucement à l'huile d'olive sans coloration. Saler et cuire doucement à couvert jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation de la courge. Mixer en purée. Ciseler les échalotes et les cuire dans le vin blanc jusqu'à évaporation complète du vin. Assaisonner la purée de courge avec le zeste de combawa et les échalotes au vin blanc.
Laver les champignons des bois et les sauter à l'huile d'olive avec de l'ail en chemise et des herbes (thym, romarin, …). Bien assaisonner et refroidir. Mixer au robot pour obtenir une texture de duxelles grossière.
A l'aide d'un emporte pièce rectangle (ou peux le faire sans) monter le millefeuille par couches successives : tranche de courge, duxelles, purée de courge, duxelles et tranche de courge.
Mixer les champignons secs pour réaliser une poudre. Porter à ébullition la crème liquide avec l'eau de cuisson des champignons, 20 g de poudre de champignons séchés et laisser infuser pendant 30 minutes.
Dresser le millefeuille au centre de l'assiette, surmonter de quelques champignons sautées, copeaux de courge et feuille de persil. Saupoudrer un côté de l'assiette avec la poudre de champignons secs et émulsionner la crème de champignons pour saucer l'autre côté de l'assiette.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 le 20 novembre 2026



DR

La recette de homard breton du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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 homard breton en fine gelée au minestrone de jeunes légumes primeurs.

Ingrédients (8 personnes) :
– 8 homards bretons (500g)
– 2 fenouils
– 2 oignons
– 2 bâtons de citronnelle
– 2 zestes de citron vert
– 30 g de gingembre frais
– 1 litre de vin blanc
– 250 g de chair de poisson
– 250g de parures de légumes
– 100 g de blancs d'œufs
– 2 bottes de carottes fanes
– 1 botte de radis roses
– 200 g de pois gourmands
– 200 g de petits pois
– 6 oignons cébettes

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

– 4 pc de navets fanes
– 6 pc d'asperges vertes
– 2 pc de citron caviar
– 4 feuilles de gélatine

Progression :
Homard : Séparer les corps, têtes et pinces. Plonger les corps 3 minutes dans une eau bouillante et salée. Refroidir. Plonger les pinces 5 à 7 minutes suivant leur taille. Refroidir. Décortiquer les pinces sans attendre qu'elles soient totalement froides. Casser les carapaces des corps et réserver.

Gelée de homard : Réaliser un bouillon de homard avec les têtes, la garniture fenouil, oignon, citronnelle, citron vert et gingembre. Disposer le tout dans un rondeau et mouiller à hauteur avec un tiers de vin blanc et deux tiers d'eau. Porter à ébullition, écumer et cuire doucement pendant 30 minutes. Laisser infuser 1 heure feu éteint. Passer le bouillon et préparer la clarification. Clarifier le bouillon et infuser de nouveau citronnelle, citron vert et gingembre. Coller à la gélatine, rectifier l'assaisonnement et refroidir.

Légumes : Éplucher les carottes et navets. Gratter les radis, écussonner les asperges et écosser les petits pois. Tailler les carottes en fins bâtonnets, les oignons en rouelles, les pois gourmands en losanges, les asperges en pointes et les navets en tranches. Porter un demi litre de bouillon de homard à ébullition et pocher quelques secondes les légumes dedans en les refroidissant rapidement.

Dressage : Disposer les légumes dans le fond de l'assiette. Couler la gelée de homard à mi hauteur. Disposer les pinces et le corps de homard. Poser les billes de citron caviar sur le homard. Parsemer de poudre de corail.

Astuce : Le homard « breton » (maintenant européen) s'appelle aussi « homard bleu » en raison de ses tâches bleutées. Il se différencie de son cousin « américain » ou « canadienne » par la robustesse de sa carapace, sa croissance lente et la finesse de sa chair.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

DR

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 maturée.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

– 1 jus de citron
– 20 cl d'huile d'olive maturée
– 20 feuilles de roquette sauvage
– 20 fleurs de roquette sauvage
– Fleur de sel
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

La recette d’asperges 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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

– 60 g de réduction (ci-dessus)
– 35 g de beurre fondu
– 4 oranges sanguines

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

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 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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

dans une poêle antiadhésive jusqu'à coloration brune. Refroidir.

Pickles oignons :
– 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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026



DR

La recette de langoustine du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 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 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
– 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

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.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

La recette de crémeux de haricots coco 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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 20 novembre 2026

– 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 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