Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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

La recette de lotte du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 lotte servie nacrée avec un beurre noisette citronné et de l'huile d'estragon.

Ingrédients (8 pers) :
– 1 queue de lotte de 3 à 4kg
– 10cl d'huile de tournesol
– 50g de beurre
– 300 g de gros sel
– 300 g d'huile de tournesol
– 100 g de persil plat effeuillé
– 100 g d'estragon effeuillé
– 100 g de pain de mie sans croute
– 2 citrons jaunes
– ¼ de botte d'estragon
– 50 g de beurre
– 10cl d'huile de tournesol
– 250 g de beurre
– 200 g de crème 40g de jus de citron jaune
– Sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 100g de crème froide
– Poudre d'estragon séché

Huile d'estragon :
Dans un Thermomix mettre l'huile et les herbes, mixer à fond pendant 11 minutes à 90°c. Passer la préparation au chinois fin dans un cul de poule sur glace.
Une fois refroidi, mettez l'ensemble du liquide à décanter dans une poche à douille. Une fois décanté, séparer la partie aqueuse et l'huile et réserver l'huile dans une pipette.

Lotte :
Lever, parer et mettre les queues de lotte à saler au gros sel pendant 20 minutes. Rincer et laisser sécher au frigo quelques heures. Filmer les queues de lotte et les cuire au four vapeur à 85°c pendant environ 12 minutes jusqu'à arriver à 38°c à cœur. Refroidir.
Portionner les médaillons de lotte et remonter en température dans un mélanger huile et beurre noisette.

Pour la garniture, tailler le pain de mie en croutons réguliers d'un demi-centimètre de côté, les faire sauter dans un mélange huile et beurre. Débarrasser sur papier absorbant et saler.
Peler les citrons à vif, lever les suprêmes et tailler le tout en brunoise. Concasser grossièrement l'estragon.
Mélanger le tout.

Siphon beurre noisette :
Monter le beurre noisette dans une casserole, décuire à la crème, porter une ébullition et ajouter le jus de citron et le sel. Passer au chinois étamine et verser dans un siphon avec le reste de la crème. Gazer 2 fois et maintenir à température.

Dressage :
Tailler les médaillons de lotte en deux, disposer dans une assiette creuse côté taillé dessus, disposer la garniture et le siphon, verser l'huile d'estragon sur le siphon et décorer avec une fleur de bourrache. Saupoudrer la lotte de poudre d'estragon séché.

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 15 novembre 2026



DR

La recette de Saint-Jacques à la truffe du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 Saint-Jacques piquées à la truffe noire avec salsifis rôtis au beurre de truffe et jus de barbes émulsionné.

Ingrédients (pour huit personnes) :
– 16 pc de coquilles Saint-Jacques
– 400 g oignons
– 400 g fenouil
– 400 g poireaux
– 60 g de beurre
– 2 l de vin blanc
– 4 l d'eau
– 1,5 l de crème
– 100g de beurre
– 20 pc de salsifis
– 20 cl Huile
– 40 g Beurre
– 100 g beurre truffé
– 40 cl fumet de st jacques
– Huile friture

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– Sel

Décoquiller les Saint-Jacques, nettoyer les noix et les laisser sécher au frigo.

Récupérer les barbes, les rincer abondamment et les mettre à égoutter. Pour la sauce : suer les barbes au beurre jusqu'à légère coloration. Ajouter la garniture aromatique (oignons et fenouil et poireaux émincés), déglacer au vin blanc et mouiller 1/3 vin blanc, 2/3 eau. Porter à ébullition, écumer et cuire à frémissement pendant 30 minutes. Laisser reposer 30 minutes hors du feu et passer au chinois fin. Réduire le fumet de moitié et ajouter la crème. Réduire de nouveau de moitié, ajouter la truffe hachée et monter légèrement au beurre.

Tailler des bâtonnets de truffe de 2 cm de longueur. Inciser les noix de st jacques verticalement en leur milieu et piquer chaque noix avec un bâtonnet de truffe.

Pour la cuisson des st jacques : chauffer une poêle, colorer rapidement les noix sur chaque face avec un peu d'huile et servir rapidement.

Pour la garniture : éplucher les salsifis, en garder quatre pour les chips. Cuire les autres entiers dans un sautoir avec couvercle. Les suer à l'huile et au beurre avec une légère coloration, assaisonner, déglacer au fumet de st jacques et cuire à couvert en remouillant si nécessaire.

Une fois cuits, enlever le couvercle, ajouter le beurre de truffe et finir la coloration quelques minutes. Débarrasser et tailler en bâtonnets de 10 cm de longueur.

Tailler les deux salsifis restants en tranches fines à l'aide d'une mandoline. Les frire dans une friteuse à 150°c jusqu'à coloration blonde. Débarrasser sur papier absorbant et saler.

Pour le dressage : disposer les bâtonnets de salsifis en fond d'assiette, poser les noix de st jacques dessus, poser les chips de salsifis en volume et verser la sauce moussante.

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 15 novembre 2026



DR

La recette de tarte tatin aux oignons du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 tarte tatin aux oignons des Cévennes mêlés de mélano crémeux au mascarpone.

Ingrédients (pour 8 personnes) :
– 10 pc d'oignons doux des Cévennes
– 50g de sucre
– 5g de sel
– 5cl d'huile de colza
– 10 g de truffes noires hachées
– 100 g de beurre demi-sel
– 100 g de mascarpone
– Sel
– 10 g de truffes noires hachées
– 20 g de julienne de truffes noires
– Huile de friture
– 250 g de farine
– 125g de beurre
– 1 jaune d'œuf

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 50 g d’eau

Progression :
Réaliser la pâte à tatin en ajoutant le jaune d’œuf et l’eau au mélange farine beurre déjà sablé. étaler la pâte de presque 1 cm d’épaisseur. Laisser reposer et tailler des cercles de pâte de 8 cm de diamètre.
Réaliser le beurre de truffe en mélangeant le beurre pommade avec la truffe hachée. Refroidir.
Tailler les oignons doux épluchés en 8 grosses tranches d’un bon centimètre de hauteur. Les rouler dans le mélange sucre, sel et huile et les colorer bien brun dans une poêle antiadhésive sur chaque face.
Ciseler finement un oignon et émincer le reste. Suer les oignons émincés avec un peu de beurre de truffe avec une légère coloration jusqu’à consistance compotée. En mixer une partie.
Frire les oignons ciselés dans un bain d’huile à 170°c jusqu’à coloration blonde, filtrer et débarrasser sur papier absorbant.
Monter le mascarpone au batteur avec la truffe hachée et un peu de sel comme une chantilly. Débarrasser en boite et laisser refroidir.
Monter les tatins en disposant la pâte, la fondue d’oignons, la tranche d’oignon colorée, retourner et cuire au four à 180°c pendant 15 à 18 minutes.
Dresser une belle quenelle de mascarpone truffé sur la tatin, disposer quelques traits de purée d’oignons et parsemer la crème mascarpone de truffes hachées.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

La recette d'épaule d'agneau de Haute-Provence 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'épaule d'agneau de Haute-Provence confite et croustillante avec choux frisé farci et jus réduit.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 1 épaule d'agneau de Haute Provence avec os (1.5kg env)
– 100 g carottes
– 100 g oignons
– 1/2 tête d'ail
– 1/2 bq de sauge
– 1 bq d'herbes (thym, romarin, sarriette, laurier)
– 0.3 l de vin blanc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 2 l de bouillon de volaille
– 3 œufs
– 300 g de panko (chapelure)
– 1 chou frisé
– 120 g de farce fine de volaille
– 100 g de châtaigne
– 100 g de brunoise de pomme crue
– 15 g de sauge hachée
– Huile, sel, poivre

Épaule d'agneau :
Faire colorer les épaules d'agneau dans une cocotte à l'huile. Tailler une grosse garniture aromatique (carotte, oignon, ail, sauge) et faire suer ensemble. Dégraisser et déglacer au vin blanc, réduire de moitié et mouiller au bouillon de volaille.
Cuire à frémissement à couvert pendant 2 heures. Décanter la viande, effilocher et compoter dans le jus de cuisson préalablement réduit (texture nappante). Garder un peu de jus pour l'assiette. Plaquer la viande dans un plat rectangulaire et refroidir. Une fois froid, tailler des bandes de la dimension voulue (pour notre recette 10x3x3 cm).
Battre les œufs et paner 2 fois dans les œufs et le Panko. Colorer côté pané dans une poêle avec une bonne quantité d'huile. Finir la réchauffe à four moyen.

Choux farci :
Ébouillanter les premières feuilles de choux et les refroidir directement à l'eau glacée. Tailler les cotes et mettre à égoutter.
Tailler le reste du chou finement et suer à l'huile en assaisonnant dès le départ. Cuire à couvert. Refroidir. Tailler les pommes et les châtaignes cuites en brunoise. Lier à la farce fine de volaille et façonner des cannellonis de choux (10 cm) à l'aide d'un film alimentaire en disposant la feuille de choux blanchie à l'extérieur et en roulant sur elle-même avec la farce chou. Cuire 5 minutes au four vapeur pour cuire la farce de volaille.

Dressage :
Disposer le chou farci dans l'assiette avec un trait de purée de châtaigne et rappel des éléments de la farce : brunoise de pomme, feuille de sauge, morceau de châtaigne. Dresser l'agneau en parallèle et verser le jus d'agneau à la sauge.

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 15 novembre 2026



DR

La recette de chocolat de plantation Mangaro du chef Nicolas Bottero

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 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 chocolat de plantation Mangaro, avec poire Williams de pays, caramel et Cardamome noire.

Caramel décuit :
– 270 g de sucre
– 450 g de végétop

Crémeux caramel :
– 250 g lait de riz
– 250 g végétop
– 80 g jaune d'œuf
– 80 g sucre
– 250 g caramel décuit
– 50g chocolat lait
– 40 g masse gelatine

Crémeux chocolat noir Mangaro :
– 125 g lait de riz
– 125 g végétop

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 40 g jaune d'œuf
– 40 g sucre
– 180 g couverture noire Mangaro

Sablé cacao végétal :
– 150 g margarine
– 150 g poudre d'amande
– 150 g sucre roux
– 130 g farine de sarrazin
– 20 g poudre de cacao

Crémeux poire / Cardamome :
– 250 g purée de poire
– 50g sucre
– 100 g jaune d'œuf
– 45 g masse gélatine
– Cardamome noire râpée
– 8 poires williams
– Jus de citron

Sorbet poire / cardamome :
– 500g de purée de poire
– 220 g d'eau
– 110 g de sucre
– 60g de glucose atomisé
– 5 g de Stabilisateur (stab 2000)
– 2 noix de Cardamome noire

Progression :
Réaliser le caramel décuit à la crème végétale. Mettre 250 g de côté pour le crémeux et garder le reste en pipette pour le dressage.

Confectionner le crémeux caramel : Réaliser une crème anglaise avec jaune, sucre, lait de riz et végétop. Verser sur le mélange caramel décuit et chocolat. Ajouter la masse gélatine à chaud et réserver au froid.

Réaliser le crémeux chocolat : faire une crème anglaise avec les ingrédients cités et verser sur la couverture chocolat. Refroidir.

Mélanger tous les ingrédients pour le sablé cacao. Ajouter une goutte d'eau à la fin. Abaisser finement sur silpat. Refroidir et emporte-pièce en rond. Cuire au four à 180°c pendant 7 minutes.

Réaliser des billes de poires et les conserver dans un sirop à la Cardamome avec un trait de jus de citron. Tailler des tranches fines de poires crues. Mixer le reste des poires pour réaliser le crémeux et le sorbet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le glucose atomisé, le stabilisateur et la cardamome. Verser sur la purée de poire, mixer et bloquer en bols à Paco. Pacosser.

Réaliser le crémeux poire / Cardamome en cuisant la purée de poire avec le mélange jaune + sucre en donnant une bonne ébullition. Ajouter la masse gélatine et la râpée de cardamome noire hors du feu. Mouler en demi-sphères.

Dressage :
Disposer le crémeux caramel à l'aide d'un pochoir dans le fond de l'assiette. Dresser 3 dômes de chocolat avec une douille à Mont Blanc. Disposer harmonieusement les autres éléments autour et finir par le sorbet poire / Cardamome.



DR

La recette d'asperges vertes du chef Nicolas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 sautées à la minute avec morilles à la crème et émulsion au vin jaune.

Ingrédients (4 personnes) :
– 16 pc d'asperges calibre 12/16
– 1 oignon blanc
– 5 cl de bouillon de volaille
– 10 cl d'huile d'olive
– 400 g de poitrine paysanne cuite
– 12 pc de morilles fraîches (ou équivalent en morilles sèches)
– 1 échalote ciselée
– 20 g de beurre
– 10 cl de vin jaune
– 20 cl de crème liquide

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Progression :
Tailler 12 pc d'asperges en trois bâtonnets égaux puis réserver. Tailler les quatre autres pièces finement émincées du pied vers la tête en gardant 4 cm de tête pour faire les copeaux crus.
À l'aide d'une mandoline, préparer les copeaux crus et les garder entre deux papiers humides.
Suer les asperges émincées avec un oignon ciselé sans coloration à l'huile d'olive, saler et cuire à couvert avec un peu de bouillon de volaille jusqu'à absorption totale du liquide. Mixer rapidement afin d'obtenir une purée d'asperges lisse. Réserver.
Détailler la poitrine paysanne cuite en cube d'un cm de côté et colorer trois morceaux par personne sur toutes les faces. Garder la poêle avec le gras et les sucs du cochon pour cuire les asperges juste avant de servir.
Nettoyer les morilles (laissez tremper 30 min dans une eau tiède), égoutter et suer dans une casserole avec une noisette de beurre et l'échalote ciselée. Saler légèrement et déglacer avec le vin jaune, réduire à glace et mouiller à hauteur avec l'eau de trempage (sauf le fond chargé d'impuretés). Cuire à frémissement au moins 30 minutes et réduire le jus de cuisson autour des morilles. Ajouter 20 cl de crème et cuire 10 minutes. Séparer les morilles de la crème infusée qui servira de sauce moussante.
Au dernier moment, chauffer la poêle avec un peu d'huile d'olive, colorer vivement les asperges légèrement assaisonnées pendant 3 à 4 minutes, laisser 2 minutes à couvert hors du feu pour finir la cuisson.
Disposer la purée d'asperges dans le fond d'une assiette creuse, ajouter les morceaux d'asperges rôties, les morceaux de lard, les morilles et les copeaux d'asperges crues. Déposer quelques fleurs de romarin et saucer avec la crème de morilles au vin jaune moussante.



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 15 novembre 2026

DR

La recette de dorade en aïoli 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 dorade royale en aïoli.

Pour 4 personnes :

– 1kg dorade

– 100g huile de tournesol
– 70g pommes de terre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

– 50g fumet de daurade
– 25g ail
– 10g jus de citron
– 5g sel fin

– 8 pc œufs de caille
– 10 cl vinaigre blanc

– 4 pc carottes fanes
– 1/2 pc céleri boule
– 1/4 pc céleri branche
– 1 pc radis blue meat
– 1 pc radis green meat
– 8pc radis rose
– 2 pc panais

– 2 pc carotte rouge
– 1/2 pc choux fleur violet
– 1/2 pc choux romanesco
– 1 L bouillon de légumes

– 2 pc pomme de terre
– 1/4 bq persil plat

– 1/2 pc potimarron
– 2pc carmine
– 2 pc endive
– 100g feuilles de moutarde
– 1/2 pc rougette

– 20 cl huile d'olive des Baux
– 20 g beurre doux

– 1L bouillon de crustacés clarifié

Lever la daurade en filet, parer et désarêter. Rincer les arêtes et réaliser un fumet de poisson. Tailler les deux filets en 4 morceaux. Réserver au frais.

Pour l'aïoli : cuire les pommes de terre épluchées dans le fumet de daurade jusqu'à absorption quasi complète du liquide. Mixer au robot (type Thermomix) avec l'ail pelé et dégermé, le jus de citron, le sel et l'huile jusqu'à épaississement. Réserver au frais.

Éplucher et tailler les légumes en jolis morceaux. Cuire selon les légumes à l'eau salée ou à court mouillement au bouillon de légumes. Garder quelques légumes pour faire des copeaux crus assaisonnés

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

d’huile d’olive et fleur de sel ainsi que les feuilles des différentes salades.

Pocher les œufs de caille, cuisson mollet : 3 minutes dans une eau frémissante vinaigrée.

Réaliser des chips de pommes de terre avec insert feuille de persil : Tailler des tranches de pommes de terre très fines, les doubler l’une sur l’autre avec une pluche de persil entre les deux. Lustrer au beurre clarifié et cuire entre deux plaques pendant 30 minutes à 145°c.

Colorer les filets de daurade dans une poêle à l’unilatéral. Laisser monter la cuisson au 3/4 du filet, retourner 15 secondes et dresser dans l’assiette. Réchauffer les légumes dans un glaçage : bouillon de légumes, beurre et huile d’olive. Finir les assiettes avec les copeaux crus et l’aïoli. Verser le bouillon de favouilles chaud sur l’aïoli et déguster.



DR

La recette de pissaladière du chef Nicolas

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

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 des Cévennes, lisette en gravlax et olives séchées.

Pâte ciabatta :
– 100g de farine
– 2g de sel
– 6g de levure de boulanger
– 20g d'huile d'olive
– 60g d'eau
– Pain de mie sans croûte
– Huile d'olive

Mélangez l'eau, l'huile d'olive et la levure et délayez dans la farine et le sel. Malaxez pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène avec du corps. Laissez reposer 1h au frais. Etaler à 0.5 cm

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

d'épaisseur et faites cuire en bande à la vapeur sur une plaque à trous pendant 12 minutes. Refroidissez et détaillez en carré de 8X8cm. Pour les tuiles de pain : abaisser le plus fin possible des tranches de pain de mie à l'aide d'un rouleau. Taillez en carré de 9X9 cm, cuire au four entre deux plaques avec de l'huile d'olive pendant 15 minutes à 170°c environ jusqu'à coloration blonde.

Anchoïade :
– 200g d'anchois à l'huile
– 6g d'ail
– 160g d'huile de tournesol
– 2g de vinaigre de vin rouge
– 50g d'eau
– 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)

Si vous disposez d'un robot type Thermomix, mixez 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, mixez les anchois, l'ail avec le vinaigre et monter avec l'eau et huile au fur et à mesure jusqu'à émulsion totale.
Levez les filets de maquereau, mettez-les dans un plat avec le mélange à gravlax pendant 12h au frais. Rincez et laissez sécher. Coupez en petits morceaux d'1 cm par 1 cm de côté.

Purée Oignons :
– 750 g d'oignons doux des Cévennes
– 200g de gros sel

Faites cuire les oignons doux entiers non épluchés sur un lit de gros sel au four à 180°c pendant 1h. Enlevez la peau et mixez. Rectifiez l'assaisonnement et collez la purée à la fécule de pomme de terre si besoin. Passez quelques minutes au fumoir. Taillez les cébettes en biseaux.

Oignons frits :
– 250 g oignons doux des cévennes
– Huile neutre

Ciselez un oignon assez fin et faites-les frire dans un bain d'huile de tournesol jusqu'à coloration blonde. Débarrassez sur papier absorbant et salez.

Pickles oignons :
– 200 g d'oignons rouges grelots
– 50g de sucre
– 200g de vinaigre blanc
– 300g d'eau

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 15 novembre 2026

Portez à ébullition l'eau, le vinaigre blanc et le sucre. Versez sur les oignons grelots rouges préalablement coupés en 4. Fermez et laissez au frigo pendant un jour minimum.

Olives :
– 200g d'olives noires dénoyautées

Coupez la moitié des olives en 4, séchez le reste au four sur une plaque à 80°c pendant 1h.

Dressage :
– Thym frais
– 1 bt de cébettes

Pour le dressage, disposez des points d'anchoïade et de purée d'oignons fumées sur la pâte à ciabatta ainsi que des oignons frits et des olives séchées. Disposez 2 morceaux de lisette aussi. Sur la tuile de pain, disposez les mêmes ingrédients en ajoutant les pickles d'oignons rouges, les biseaux de cébettes, les morceaux d'olives noires et les sommités de thym frais.



DR