

Ecrit par le 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 18 mai 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 sucre roux. Étaler entre deux papiers cuisson et cuire 10min à 160°C.

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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 pissaladière du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 mai 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 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 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

Ecrit par le 18 mai 2026

- 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 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

Ecrit par le 18 mai 2026

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 croustie 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 18 mai 2026

La recette de lotte 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 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

Ecrit par le 18 mai 2026

- 50 g de beurre
- 10cl d'huile de tournesol
- 250 g de beurre
- 200 g de crème 40g de jus de citron jaune
- Sel
- 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 mélangeur huile et beurre noisette.

Pour la garniture, tailler le pain de mie en croustons 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.

Écrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de langoustine du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 mai 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

Ecrit par le 18 mai 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

La recette de Saint-Jacques à la truffe 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 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

Ecrit par le 18 mai 2026

- 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
- 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.

Écrit par le 18 mai 2026



DR

La recette de tarte tatin aux oignons du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 18 mai 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 mélando 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

Ecrit par le 18 mai 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.

Frيره 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 boîte et laisser refroidir.

Monter les tatin 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

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

Ecrit par le 18 mai 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, effiloche 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 chou 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 chou (10 cm) à l'aide d'un film alimentaire en disposant la feuille de chou 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.

Ecrit par le 18 mai 2026



DR