

La recette autour de l'oursin du chef Christophe Pulizzi



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette autour de l'oursin.

Focaccia :

- 200 g d'huile d'olive
- 400 g d'eau tiède
- 80 g de levure fraîche
- 1 kg de farine
- 30 g de sucre
- 30 g de sel
- Zeste de citron vert, herbes

Mélanger les ingrédients, pétrir, laisser lever puis cuire à 200°C environ 20 min.

Beurre d'oursin :

Ecrit par Echo du Mardi le 3 octobre 2026

- 250 g de beurre
- 4 oursins
- Zestes agrumes, herbes

Mélanger beurre, oursins, zestes et herbes. Mouler en demi-sphère.

Gelée d'oursin :

- 500 g de jus d'oursin
- 5 g d'agar-agar
- Jus de citron vert

Cuire jus avec agar-agar, refroidir puis mixer.

Dressage :

- Radis en fines rondelles
- Huile d'olive, ail

Griller la focaccia, ajouter radis, beurre d'oursin, gelée et zestes.





Ecrit par Echo du Mardi le 3 octobre 2026

DR

