

La recette de crevette 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 de crevette cuite au sel.

Ingrédients :

Jaune d'œuf acidulé à la poutargue :

- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de vinaigre de Xérès
- 10 g de poutargue râpée
- 1 gousse d'ail

Mélanger les jaunes d'œufs, le vinaigre de Xérès, la poutargue et l'ail haché. Saler et poivrer. Cuire au bain-marie jusqu'à obtention d'une texture de brouillade. Laisser refroidir puis mixer pour obtenir une texture lisse, proche d'une pommade.

Crevettes au sel :



Ecrit par Echo du Mardi le 24 octobre 2026

- 500 g de sel
- 500 g de sucre
- 1 citron jaune et vert
- 1 orange
- Graines de fenouil
- Parures de poutargue
- Huile d'olive

Mélanger le sel, le sucre, les zestes de citron et d'orange, les graines de fenouil et les parures de poutargue. Décortiquer les crevettes, retirer le boyau et les disposer dans le mélange. Recouvrir complètement et laisser mariner 2 heures au réfrigérateur. Rincer les crevettes, les enrober d'huile d'olive et les colorer légèrement au chalumeau.

Mayonnaise à la poutargue :

- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- 1 c. à c. de moutarde
- Poutargue râpée
- Zeste de citron vert
- 1 gousse d'ail râpée

Mélanger le jaune d'œuf et la moutarde. Incorporer progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme. Ajouter la poutargue râpée, le zeste de citron vert et l'ail. Rectifier l'assaisonnement. Badigeonner les crevettes avec cette mayonnaise et réserver.

Mimosa :

- Œufs durs
- Poutargue râpée
- Ciboulette hachée

Cuire les œufs 12 minutes, les refroidir, les écaler. Séparer les jaunes des blancs. Passer les jaunes au tamis, hacher finement les blancs et les mélanger avec la ciboulette et la poutargue râpée. Recouvrir les crevettes de ce mélange.

Sabayon à la poutargue :

- Jaunes d'œufs
- Poutargue râpée
- Ail haché
- Bisque réduite
- Huile d'olive

Mélanger les jaunes d'œufs avec l'ail haché. Fouetter au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme un ruban. Ajouter un filet d'huile d'olive, la poutargue râpée et un peu de bisque réduite. Rectifier l'assaisonnement et réserver dans un petit bol.



Ecrit par Echo du Mardi le 24 octobre 2026

Dressage :

Râper un peu de poutargue au fond de l'assiette. Déposer la crevette au centre, ajouter quelques croûtons et des herbes fraîches. Servir le sabayon dans un petit bol à part.

Ecrit par Echo du Mardi le 24 octobre 2026



DR