

La recette de petits pois 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 petits pois avec brousse légère, verveine parfumée et praliné noisette.

Ingrédients :

Sphérification : purée petit pois, infusion verveine, alginate, bain calcium

Crème : petits pois, crème, beurre, verveine

Sorbet : petits pois, sirop, verveine, citron

Praliné : noisettes, sucre, sel

Brousse : brousse, huile olive

Étapes :

Blanchir petits pois 2 min, refroidir.

Mixer crème, beurre, verveine, passer chinois.

Réaliser praliné en mixant le caramel et les noisettes.



Ecrit par Echo du Mardi le 9 mai 2026

Réaliser sirop, infuser verveine, mixer petits pois, turbiner.

Sphérification : alginate + bain calcium.

Montage : points crème + praliné, quenelles brousse, sorbet, décor petits pois.

Astuce : fleurs comestibles pour finition.

Ecrit par Echo du Mardi le 9 mai 2026



DR