Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 9 mai 2026

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.

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 !

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.

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 !

Ecrit par Echo du Mardi le 9 mai 2026



DR

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 !