Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 12 septembre 2026

La recette de pomme de terre soufflée 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 pomme de terre de Pertuis soufflée avec brandade de dorade façon bourride et sorbet à l'ail.

Pomme de terre soufflée :
– 1 pomme de terre Agria

Laver, éplucher et tailler à 2,5 mm d'épaisseur.
Couper en fines tranches carrées, sécher entre deux papiers.
Garder les parures pour la brandade.
Cuire à 135°C en les entrechoquant.
Terminer à 180°C jusqu'à coloration.
Égoutter sur papier absorbant.

Brandade de dorade :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 12 septembre 2026

– 2 dorades,
– 1 c.à.c pastis,
– 15 cl vin blanc,
– 4 gousses ail,
– 5 cl huile d'olive,
– gros sel,
– bouquet garni,
– menthe,
– coriandre,
– ciboulette,
– concentré tomate,
– 1 orange
– garniture : oignon, carotte, fenouil, 1/2 poireau, céleri, écorces d'orange

Laver, tailler en mirepoix.
Lever les filets, saler 1h.
Colorer arêtes, ajouter garniture et bouquet garni.
Flamber au pastis, mouiller vin blanc, réduire.
Ajouter eau à hauteur, cuire 1h.
Filtrer à l'étamine.
Pocher parures pommes de terre + dorade 10 min.
Refiltrer, réserver bouillon.
Monter au batteur avec huile, zestes d'orange et herbes.
Dresser en quenelle.

Sorbet à l'ail :
– 500 g bouillon de dorade,
– 2 g agar,
– 2 feuilles gélatine,
– 2 gousses ail,
– safran

Faire bouillir 2 min.
Turbiner, former quenelle.

Espuma façon bourride :
– 500 g bouillon,
– 2 dl crème,
– 2 dl lait,
– 1 gousse ail,
– safran

Mixer, siphon, 2 cartouches.

Ecrit par Echo du Mardi le 12 septembre 2026

Farcir les pommes de terre soufflées.

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 12 septembre 2026

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 !