

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 :



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.



Ecrit par Echo du Mardi le 12 septembre 2026

