Ecrit par Echo du Mardi le 22 novembre 2025

La recette de truffe en trompe-l'œil 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 lièvre à la royale.

Le cœur crémeux chocolat Dulcey, noisette et truffe :
– 1 L de lait
– 100 g de sucre
– 8 jaunes d'œuf
– 1 gousse de vanille
– 3 feuilles de gélatine
– 600 g de chocolat Dulcey (Valrhona)
– 100 g de truffe fraîche
– 200 g de noisettes

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre.
Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

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 22 novembre 2025

Verser le lait chaud sur le mélange œufs-sucre et cuire comme une crème anglaise, sans dépasser 84°C.
Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées.
Verser sur le chocolat Dulcey et mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse.
Incorporer les noisettes concassées et la truffe râpée.
Mouler dans des demi-sphères en silicone.
Placer au congélateur jusqu'à prise complète.

Ganache chocolat blanc à la truffe :
– 1 L de crème liquide entière
– 270 g de chocolat blanc
– 5 feuilles de gélatine
– 2 gousses de vanille
– 300 g de truffe fraîche

Faire bouillir la crème avec les gousses de vanille fendues et grattées.
Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées.
Verser le tout sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une ganache homogène.
Laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
Une fois la ganache bien prise, la monter au batteur pour obtenir une texture aérienne.
Incorporer la truffe râpée délicatement.
À l'aide d'une poche à douille, former les truffes en enveloppant chaque cœur congelé de ganache montée.

Flocage des truffes :
– 100 g de chocolat blanc
– 100 g de beurre de cacao
– Charbon végétal en poudre (alimentaire)
– Truffe râpée (optionnel, pour la finition)

Faire fondre le chocolat blanc avec le beurre de cacao.
Ajouter le charbon végétal pour obtenir une couleur noire intense.
Pulvériser (au pistolet à flocage) le mélange sur les truffes bien froides pour un effet velours.
Servir aussitôt ou conserver au frais.

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 22 novembre 2025



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 !