

Ecrit par le 5 février 2026

La recette de canette 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 canette à la bigarade.

Préparation des cuisses :

- 1 canette entière et vidée

Rincer les cuisses de canette et les recouvrir de gros sel pendant 30 minutes.

Rincer soigneusement, puis les placer dans un récipient hermétique avec de l'huile, de l'ail et du thym. Laisser mariner une nuit.

Le lendemain, les griller lentement au barbecue jusqu'à cuisson complète.

Effilocher la chair et la hacher au couteau. Mélanger avec de l'oignon confit, des olives, des anchois, du thym et du zeste d'orange.

Préparation des filets :

Rôtir les filets (ou la carcasse) dans une poêle avec de l'huile, de l'ail et du thym jusqu'à ce que la peau

Ecrit par le 5 février 2026

soit bien dorée.

Enfourner à 140°C pendant 15 minutes.

Laisser reposer 10 minutes, puis remettre au four pour 10 minutes supplémentaires.

Tailler les filets et dresser sur l'assiette.

Jus Bigarade :

- Os de canette
- 4 oranges
- 2 cl de vin blanc
- 100 g d'olives noires
- 100 g de câpres
- 20 g d'anchois

Faire colorer les os de canette dans un sautoir.

Déglacer au jus d'orange et réduire à sec.

Ajouter le vin blanc, réduire à nouveau.

Incorporer les olives hachées, les câpres et mouiller à hauteur.

Laisser réduire, passer au chinois et réserver pour le dressage.

Espuma de Polenta :

- 1 L de lait
- 1 L de crème
- 100 g de polenta
- 2 oranges
- 2 gousses d'ail
- 20 g d'olives noires
- Thym

Porter à ébullition le lait et la crème avec le thym, l'ail, le sel et le poivre.

Infuser et ajouter la polenta puis cuire pendant 30 minutes.

Mixer avec les écorces d'orange et les olives noires.

Passer au chinois, verser dans un siphon et insérer deux cartouches de gaz.

Truite de Polenta :

- 100 g de polenta
- 1 L d'eau
- 20 g d'anchois

Cuire la polenta dans l'eau avec les anchois.

Mixer, étaler sur un papier cuisson et sécher au four à 70°C pendant 2 heures.

Finaliser la cuisson à 180°C pour obtenir une texture croustillante.

Ecrit par le 5 février 2026



Ecrit par le 5 février 2026

DR

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)

Ecrit par le 5 février 2026

- 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.

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.

Ecrit par le 5 février 2026



DR

Ecrit par le 5 février 2026

La recette de lièvre à la royale 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.

Ingédients pour la préparation du lièvre :

- 1 gros lièvre
- 1 kg de parures de lièvre
- 80 g de truffe noire
- 1 kg de foie gras cru
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 3 cuillères à soupe de jus de truffe
- 1 cuillère à soupe de madère

Ecrit par le 5 février 2026

- 18 g de sel
- 2 g de poivre
- 3 g d'acide ascorbique
- 200 g de trace à gratin Crépine

Ingrédients pour la marinade et le fond de cuisson :

- 2 cl de vin blanc et de vinaigre de vin rouge
 - 2 cl de porto rouge
- Os du lièvre et garniture aromatique (carotte, oignon, thym, laurier...)

La préparation :

Désosser soigneusement le lièvre à plat, en conservant l'intégrité de la chair. Réservoir les os. Faire mariner les os et la viande dans un mélange de vin rouge et de garniture aromatique pendant 24 heures. Hacher finement les parures de lièvre. Mélanger avec le sel, le poivre, le cognac, le madère, le jus de truffe, l'acide ascorbique et la trace à gratin. Bien amalgamer pour obtenir une farce homogène.

Tailler un cylindre régulier dans le foie gras cru. Le barder de fines lamelles de truffe noire.

Étaler la crêpine sur le plan de travail. Déposer la viande de lièvre bien à plat sur celle-ci. Étaler la farce sur toute la surface. Placer le cylindre de foie gras truffé au centre, puis rouler délicatement le tout. Ficeler solidement pour obtenir un roulé régulier.

Avec les os de lièvre réservés et la garniture de la marinade, réaliser un fond brun. Ce jus servira à braiser doucement le roulé. Cuire à basse température, entre 100 et 110 °C, pendant plusieurs heures, jusqu'à atteindre une cuisson à cœur de 24 °C, dans un four doux et constant.

Dressage :

Réaliser un jus réduit avec le fond de cuisson. En fin de réduction, lier au sang, puis incorporer une touche de chocolat noir pour apporter profondeur et amertume. Ce jus doit être brillant, dense, et napper la cuillère.

Trancher délicatement le roulé de lièvre. Dresser chaque portion avec générosité de sauce, et, pour la touche finale, déposer quelques fines lamelles de truffe noire sur le dessus.

Ecrit par le 5 février 2026



DR