Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

La recette de crevette 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 crevette cuite au sel.

Ingrédients :
Jaune d'œuf acidulé à la poutargue :
– 3 jaunes d'œufs
– 50 g de vinaigre de Xérès
– 10 g de poutargue râpée
– 1 gousse d'ail

Mélanger les jaunes d'œufs, le vinaigre de Xérès, la poutargue et l'ail haché. Saler et poivrer. Cuire au bain-marie jusqu'à obtention d'une texture de brouillade. Laisser refroidir puis mixer pour obtenir une texture lisse, proche d'une pommade.

Crevettes au sel :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

– 500 g de sel
– 500 g de sucre
– 1 citron jaune et vert
– 1 orange
– Graines de fenouil
– Parures de poutargue
– Huile d'olive

Mélanger le sel, le sucre, les zestes de citron et d'orange, les graines de fenouil et les parures de poutargue. Décortiquer les crevettes, retirer le boyau et les disposer dans le mélange. Recouvrir complètement et laisser mariner 2 heures au réfrigérateur. Rincer les crevettes, les enrober d'huile d'olive et les colorer légèrement au chalumeau.

Mayonnaise à la poutargue :
– 1 jaune d'œuf
– Huile d'olive
– 1 c. à c. de moutarde
– Poutargue râpée
– Zeste de citron vert
– 1 gousse d'ail râpée

Mélanger le jaune d'œuf et la moutarde. Incorporer progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtenir une mayonnaise ferme. Ajouter la poutargue râpée, le zeste de citron vert et l'ail. Rectifier l'assaisonnement. Badigeonner les crevettes avec cette mayonnaise et réserver.

Mimosa :
– Œufs durs
– Poutargue râpée
– Ciboulette hachée

Cuire les œufs 12 minutes, les refroidir, les écaler. Séparer les jaunes des blancs. Passer les jaunes au tamis, hacher finement les blancs et les mélanger avec la ciboulette et la poutargue râpée. Recouvrir les crevettes de ce mélange.

Sabayon à la poutargue :
– Jaunes d'œufs
– Poutargue râpée
– Ail haché
– Bisque réduite
– Huile d'olive

Mélanger les jaunes d'œufs avec l'ail haché. Fouetter au bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme un ruban. Ajouter un filet d'huile d'olive, la poutargue râpée et un peu de bisque réduite. Rectifier l'assaisonnement et réserver dans un petit bol.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Dressage :
Râper un peu de poutargue au fond de l'assiette. Déposer la crevette au centre, ajouter quelques croûtons et des herbes fraîches. Servir le sabayon dans un petit bol à part.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

La recette autour de l'oursin 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 autour de l'oursin.

Focaccia :
– 200 g d'huile d'olive
– 400 g d'eau tiède
– 80 g de levure fraîche
– 1 kg de farine
– 30 g de sucre
– 30 g de sel
– Zeste de citron vert, herbes

Mélanger les ingrédients, pétrir, laisser lever puis cuire à 200°C environ 20 min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Beurre d’oursin :
– 250 g de beurre
– 4 oursins
– Zestes agrumes, herbes

Mélanger beurre, oursins, zestes et herbes. Mouler en demi-sphère.

Gelée d’oursin :
– 500 g de jus d’oursin
– 5 g d’agar-agar
– Jus de citron vert

Cuire jus avec agar-agar, refroidir puis mixer.

Dressage :
– Radis en fines rondelles
– Huile d’olive, ail

Griller la focaccia, ajouter radis, beurre d’oursin, gelée et zestes.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



DR

La recette de pomme de terre soufflée du chef Christophe Pulizzi

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026





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 :
– 2 dorades,
– 1 c.à.c pastis,
– 15 cl vin blanc,
– 4 gousses ail,
– 5 cl huile d'olive,
– gros sel,
– bouquet garni,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

– 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.

<u>Sorbet à l'ail :</u>
– 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.
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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

La recette de courgettes 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 'la fleur en courgette'.

Ingrédients :
Courgette confite :
– Courgettes
– Gros sel
– 1 gousse d'ail
– 1 branche de thym
– Vinaigre balsamique blanc

Tailler les courgettes en jolis tronçons réguliers pour un rendu harmonieux. Les déposer sur un lit de gros sel avec l'ail et le thym, puis recouvrir avec le même mélange. Laisser dégorger 30 minutes pour

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

concentrer les saveurs. Rincer soigneusement, puis cuire les courgettes au barbecue jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées. Laisser refroidir à température ambiante avant de les imbiber de vinaigre balsamique blanc.
Astuce du chef : une cuisson sur braises douces permet de confire la chair sans brûler la peau et apporte un goût fumé subtil.

Marmelade de courgettes :
– Oignons émincés
– Courgettes taillées en fines lamelles
– 1 gousse d'ail
– Basilic frais
– Pignons de pin torréfiés
– Zeste de citron vert
– Huile d'olive
– Sel, poivre

Dans une casserole, faire revenir les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive à feu doux jusqu'à obtenir une texture confite. Ajouter les courgettes taillées en fines lamelles et laisser cuire doucement 30 minutes pour obtenir une compotée fondante. En fin de cuisson, incorporer le basilic, le zeste de citron vert et les pignons de pin torréfiés. Rectifier l'assaisonnement.

Tapenade :
– Olives noires dénoyautées
– 1 gousse d'ail
– 1 branche de thym
– Filets d'anchois
– Câpres
– Parmesan râpé
– Huile d'olive

Mixer les olives, l'ail, le thym, les anchois, les câpres et le parmesan en incorporant l'huile d'olive progressivement jusqu'à obtenir une pâte lisse.

La fleur en courgette :
– Courgettes jaunes et vertes

Tailler les courgettes jaunes et vertes en lamelles fines et régulières. Les blanchir brièvement dans de l'eau bouillante salée, puis les plonger dans de l'eau glacée pour fixer la couleur. Les disposer en alternant les couleurs sur une feuille de papier cuisson, former un rectangle, étaler une fine couche de tapenade et rouler serré.
Astuce du chef : roulez les lamelles pendant qu'elles sont encore légèrement tièdes pour éviter qu'elles ne se cassent.

Dressage :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Déposer la marmelade de courgettes au fond de l'assiette. Ajouter les tronçons de courgettes confites de façon harmonieuse. Terminer par les fleurs roulées, pour apporter du volume et un effet visuel élégant. Ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra au dernier moment pour sublimer les saveurs et apporter de la brillance à l'assiette.



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 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 :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

Blanchir petits pois 2 min, refroidir.
Mixer crème, beurre, verveine, passer chinois.
Réaliser praliné en mixant le caramel et les noisettes.
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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

La recette d’asperges 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 d‘asperges blanches.

Les asperges blanches :
– Asperges blanches (même calibre)
– Huile d’olive
– Poivre de Timut
– Vinaigre balsamique blanc

Éplucher, égaliser et blanchir les asperges. Refroidir en eau glacée. Tailler en longueur et assaisonner.

La crème d’asperges et amandes :

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

– 500 g de lait
– 500 g de crème
– 3 gousses d'ail
– Queues et épluchures d'asperges
– 100 g d'amandes blanches torréfiées
– 1 pointe d'amaretto

Cuire les épluchures avec lait, crème et ail. Ajouter amandes et amaretto. Mixer jusqu'à texture lisse.

Brousse aux anchois et câpres :
– 100 g de brousse
– Zestes et suprêmes de 2 citrons verts
– 50 g de câpres à queue
– 50 g d'amandes torréfiées concassées
– 30 g d'anchois hachés
– Ciboulette ciselée
– Fleur de sel, poivre de Timut

Mélanger la brousse avec citron vert, câpres, anchois, ciboulette et amandes.

Le sorbet d'asperges :
Congeler une partie de la crème puis mixer pour obtenir un sorbet.

Le dressage :
Dresser la brousse, ajouter les asperges, la crème, les zestes et le sorbet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026

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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 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)

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 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.

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 le 27 novembre 2026



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 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.

Ingrédients 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 27 novembre 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. Réserver 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 crépine 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.

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 le 27 novembre 2026



DR