



TARTES & CIE

autour des Huiles d'olive de France



Les huiles d'olive de France sont classées selon trois catégories de goût. Celui-ci dépend de la variété des olives, du terroir, de leur maturité et du savoir-faire :



Issues d'olives mûres, ces huiles d'olive sont extraites d'olives fraîches. Elles sont généralement douces (l'ardence et l'amertume sont faibles) aux arômes de fruits (secs, mûrs), de fleurs.

SE MARIENT AVEC :

Légumes (salade verte, carotte, courgette...), *féculents* (pomme de terre...), *poissons fins* (lotte, cabillaud, truite...), *viandes blanches*, *desserts* (pâtisseries, salade de fruits...).



Issues d'olives stockées et maturées pendant 2 à 8 jours, dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction de l'huile. Elles sont douces avec des notes d'olive noire, de pain, de cacao, de champignon, de fruits confits...

À CUISINER AVEC :

Légumes (roquette, aubergine, choux...), *féculents* (risotto, polenta...), *poissons* (maquereau, sardines...), *viandes* (gibier, taureau, agneau...), *crustacés et coquillages* (huîtres, moules...), *desserts* au chocolat.

Optez pour une huile d'olive de ...

NICE AOP : arômes d'amande prépondérants accompagnés selon les années de notes de fleur de genêt, d'artichaut cru, de foin, de pâtisserie, de pomme mûre...

NYONS AOP : arômes dominants de noisette fraîche et de pomme verte, aux notes légèrement beurrées.

Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Amellau - Argoudeil - Cailletier - Clermontaise - Courbeil - Lucques - Menuel - Négrette - Redouneil - Rougette de Pignan - Tanche - Grossane - Verdale des Bouches du Rhône - Verdale de l'Hérault...

Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



Extraites d'olives fraîches, récoltées en cours de mûrissement. L'ardence et/ou l'amertume peuvent être plus ou moins intenses. Leurs notes gustatives sont végétales, herbacées.

IDÉALES POUR :

Légumes (artichaut, tomate, roquette, brocoli, fenouil...), *féculents* (pâtes, pomme de terre, riz, risotto...), *poissons* (saumon, truite, rouget...), *viandes* (boeuf, agneau, veau...), *desserts* aux fruits rouges ...

Préférez une huile d'olive de ...

AIX-EN-PROVENCE AOP : arômes d'artichaut cru, d'herbe fraîche, de fruits rouges et de noix/noisette souvent accompagnés d'ardence.

HAUTE-PROVENCE AOP : arômes d'artichaut cru dominants accompagnés de notes de banane, d'herbe, de pomme ou d'amande fraîche.

NÎMES AOP aux arômes herbacés, de foin, d'ananas, de prune jaune, d'artichaut cru (...) avec une amertume et une ardence légères à moyennes.

PROVENCE AOP : arômes herbacés, artichaut cru, avec, parfois, des notes de banane, noisettes, amandes fraîches, feuilles de tomates.

VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP aux arômes d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amandon, d'artichaut cru, de noisette fraîche, de feuille de tomate...

Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Aglandau - Bouteillan - Olivière - Picholine - Petit Ribier - Rougette de l'Ardèche - Salonenque ... Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.

UNE PLÉIADE D'HUILES D'OLIVE POUR ÉGAYER VOS PAPILLES !



Choisissez une huile d'olive de ...

AIX-EN-PROVENCE – Olives mûrées AOP aux arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et d'artichaut cuit.

PROVENCE – Olives mûrées AOP aux arômes d'olive noire, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé.

VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE – Olives mûrées AOP aux arômes d'olive confite, d'olive noire, de pâte d'olive, de cacao, de truffe, de champignon, de pain au levain, d'artichaut cuit...

Et les huiles d'olive en « olives mûrées » ou « goût à l'ancienne ».

NOTRE RECETTE DE PÂTE À TARTE À L'HUILE D'OLIVE

- 250g de farine blanche (T65)
- 1 c. à c. de sel fin
- 6 cl d'huile d'olive de France
- 12 cl d'eau froide
- Variante salée : ajouter 1 c. à c. d'herbes séchées (romarin, thym)
- Variante sucrée : rajouter 1 c. à c. de romarin haché (parfait avec des abricots, des pêches) ou 1 c. à c. de cannelle (avec des pommes) ou des écorces d'orange (avec des pommes, du chocolat...)



MÉLANGER la farine et le sel dans un saladier puis **AJOUTER** l'huile d'olive et l'eau.

MÉLANGER rapidement sans trop travailler la pâte. Sur un plan de travail, **PÉTRIR** légèrement pour former une boule. **FARINER** le plan de travail, la boule de pâte et le rouleau à pâtisserie, et **ÉTALER** la pâte en un cercle suffisamment grand pour tapisser votre moule. Faire **PIVOTER** la pâte d'un quart de cercle après chaque aller-retour du rouleau, et **FARINER** à nouveau en-dessous et au-dessus de la pâte dès qu'elle commence à devenir un peu collante. **DÉPOSER** la pâte dans le moule, le **CHEMISER** soigneusement, et **DÉCOUPER** les morceaux de pâte qui dépassent. Laisser **REPOSER** au frais 30 minutes. **PIQUER** la pâte avant utilisation.



TARTELETTES DE PANISSE

TOMATES - BASILIC

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 25 min

REPOS 1 h

INGRÉDIENTS

Pour les panisses :

- 250g de farine de pois chiche
- 1 L d'eau
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de gros sel

Pour la garniture :

- 300g de tomates cerises
- ½ bouquet de basilic
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- 1 boule de mozzarella
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

1 **PRÉPARER LES PANISSES** : dans une grande casserole, faire **CHAUFFER** l'eau avec une bonne pincée de sel, la gousse d'ail et l'huile d'olive goût intense. Lorsque l'eau commence à bouillir, hors du feu, **VERSER** la farine de pois chiche en mélangeant sans cesse à l'aide d'un fouet. Dès que la farine a absorbé l'eau, **REPOSER** la casserole sur feu doux. Si la pâte forme trop de grumeaux, **MIXER** la pâte avec un robot plongeur.

2 **MÉLANGER** sans cesse pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte épaisse. **VERSER** aussitôt la préparation dans un grand moule à tarte type Pyrex. Laisser **REFROIDIR** puis réserver 1 h au réfrigérateur.

3 Lorsque la pâte est bien figée, la **TAILLER** en petits disques ou en cubes. Les faire **DORER** dans une poêle avec un fond d'huile d'olive goût intense. **RÉSERVER** sur du papier absorbant.

4 **PRÉPARER LA GARNITURE** : tailler les tomates cerises en 4. Ciseler le basilic. Écraser l'ail. **COUPER** la mozzarella en petits cubes. **MÉLANGER** le tout, ajouter l'huile d'olive goût intense, saler et poivrer.

5 **DISPOSER** sur chaque panisse le mélange tomate / basilic / mozzarella. **SERVIR** accompagné d'une salade à l'huile d'olive pour une entrée complète ou simplement à l'apéritif !



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOP Provence ou une huile d'olive de la variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Salonenque ...



| Pour 4 À 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **INTENSE**



TARTE SALÉE

FOCACCIA ANCHOIS-OIGNONS-THYM

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 30 min

REPOS : 1 h

- 1 **DÉLAYER** la levure dans de l'eau. **AJOUTER** le sucre, le sel, l'huile d'olive goût intense et les deux types de farine (ou 375g de farine T55). **MÉLANGER** le tout.
- 2 Bien **GRAISSER** le support de cuisson avec de l'huile d'olive puis y **VERSER** la pâte. Laisser la pâte **LEVER** dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 3 **ÉMULSIONNER** 3 c. à s. d'eau et 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense, **BADIGEONNER** la pâte de cette émulsion. **SAUPOUDRER** de sel de mer et de thym (frais de préférence, lavé et séché au préalable). Laisser **LEVER** le pain 15 minutes de plus avant de le mettre à cuire.
- 4 Pendant ce temps, **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C. Faire **CUIRE** pendant 25 à 30 minutes.
- 5 **ÉMINCER** les oignons, les faire **COMPOTER** dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive goût intense. Une fois que les oignons sont bien cuits, **AJOUTER** les filets d'anchois et du thym, bien **MÉLANGER**.
- 6 **ÉTALER** cette préparation sur la focaccia et servir chaud.

INGRÉDIENTS

- 150g de farine de blé dur
- 225g de farine de froment
- 15g de levure de boulanger
- 225 ml d'eau
- 1 c. à c. de sucre
- 10g de sel
- 75 ml d'huile d'olive goût intense

Garniture :

- Sel de mer
- Thym
- 4 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- 1 petit pot de filets d'anchois
- 1 oignon

Déclinaison : vous pouvez aussi garnir cette focaccia de tomates ! Pour cela, mélangez des tomates cerises coupées en 4, des tomates séchées coupées en lanières, une gousse d'ail pressée, du basilic, sel, poivre et de l'huile d'olive goût intense.



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Provence, AOP Vallée des Baux-de-Provence ou une huile d'olive de la variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Salonenque ...



| Pour **4 PERSONNES** | Huile d'olive goût **À L'ANCIENNE**



TARTE SALÉE

TARTE FIGUE-CHÈVRE-ROMARIN

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 12 min

1 **PRÉCHAUFFER** le four à 200°.

Étaler la pâte feuilletée dans votre moule et la **PIQUER**.

2 **COUPER** les figues en quartiers. **COUPER** le chèvre en rondelles de 5 mm. Les **DISPOSER** sur la pâte, les **ARROSER** d'un peu de miel, **PARSEMER** de cerneaux de noix et **RÉPARTIR** harmonieusement les figues. **ARROSER** la tarte d'huile d'olive goût à l'ancienne. **SAUPOUDRER** de brins de romarin.

3 **ENFOURNER** 10 à 12 minutes et **SERVIR** aussitôt.

Astuce : pour encore plus de gourmandise, vous pouvez rajouter, à la sortie du four, du jambon cru en chiffonnade.

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 6 à 8 figues de Solliès AOP (violette)
- 1/2 bûche de chèvre Sainte Maure
- Miel
- Romarin frais
- **2 c. à s. d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- Une poignée de cerneaux de noix de Grenoble AOP



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE** : AOP Provence - olives mûrées, AOP Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées, AOP Aix-en-Provence - olives mûrées ou une huile d'olive goût à l'ancienne ou olives mûrées...



TARTE SOLEIL TOMATES - PESTO

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 20 min

- 1 PRÉPARER LE PESTO : PELER** les gousses d'ail. Les **MIXER** avec les feuilles de basilic et une pincée de gros sel. **AJOUTER** ensuite les pignons, le parmesan et continuer à **MIXER** jusqu'à l'obtention d'une sauce verte homogène. **AJOUTER** enfin l'huile d'olive goût intense et **MÉLANGER**. Réserver.
- 2 PRÉCHAUFFER** le four à 210°C.
LAVER les tomates. **COUPER** les tomates cerises en deux, les tomates cœur de bœuf et green zebra en tranches.
- 3 DÉROULER** la pâte sur une feuille de papier cuisson. **PLACER** un bol au centre de la pâte. **TARTINER** la pâte visible de pesto. **RÉPARTIR** les tranches de tomates sur le pesto en alternant les variétés. **ARROSER** d'un filet d'huile d'olive goût intense, saler et poivrer.
- 4 RETIRER** le bol, **DÉCOUPER** des rayons dans le cercle restant et **RABATTRE** les triangles de pâte sur les tomates. **BADIGEONNER** la pâte d'huile d'olive goût intense. **ENFOURNER** une vingtaine de minutes.
- 5 CISELER** les feuilles de basilic et **SAUPOUDRER** la tarte au moment de servir.

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée ronde
- 1 tomate cœur de bœuf
- 1 tomate verte green zebra
- 150g de tomates cerises
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- Sel, poivre
- 1 branche de basilic

Pour le pesto :

- 2 gousses d'ail
- 50g de feuilles de basilic
- 100g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive goût intense
- 15g de pignons de pin
- 1 pincée de sel



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOP Provence ou une huile d'olive de la variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Salonenque ...



QUICHE POIREAUX-SAUMON

PRÉPARATION : 30 min CUISSON : 45 min

1 **PRÉPARER LA PÂTE** : METTRE la farine dans un saladier et faire un puits. Dans un bol **BATTRE** un œuf avec une pincée de sel. **VERSER** l'œuf battu dans le puits, puis 6 cl d'huile d'olive goût subtil et l'eau. Bien **MÉLANGER** au fur et à mesure. **FORMER** une boule. **ENVELOPPER** d'un film plastique et laisser **REPOSER** environ 1 heure au réfrigérateur. La sortir 5 minutes avant de l'étaler.

2 **PRÉPARER LA QUICHE** : couper finement l'oignon et le poireau. Faire **REVENIR** l'oignon dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive goût subtil jusqu'à ce qu'il soit doré. **AJOUTER** le poireau, saler, poivrer et **CUIRE** 10 à 15 minutes.

3 **PRÉCHAUFFER** le four à 210°C.
ÉTALER la pâte, la **PIQUER**, y **DÉPOSER** les poireaux, le saumon coupé en dés et la moitié du comté râpé.

4 **BATTRE** les 2 œufs avec la crème fraîche, le piment d'Espelette, le sel et le poivre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive goût subtil. **VERSER** sur les poireaux et le saumon. **PARSEMER** du restant de fromage râpé. **ENFOURNER** et **CUIRE** 25 à 30 minutes.

INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 3 œufs
- 6 cl d'eau
- 500g de saumon frais
- 500g de poireaux
- 1 oignon
- 6 cl + 3 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- 20 cl de crème fraîche
- Sel et poivre
- Piment d'Espelette AOP
- 50g de comté AOP râpé

Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 4 6 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



TARTE SALÉE

TARTE AUX ROUGETS

AUBERGINES, OIGNONS ET TOMATES

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

35 min

1 **PRÉCHAUFFER** le four à 210°C.

RETIRER le pédoncule de l'aubergine. La **LAVER**, la **SÉCHER** et la **COUPER** en fines tranches dans le sens de la longueur. Les **PLACER** sur une plaque de cuisson allant au four, les **ARROSER** d'un filet d'huile d'olive goût intense, saler et poivrer. **ENFOURNER** et **CUIRE** 15 minutes.

2 Pendant ce temps, **BADIGEONNER** chaque feuille de pâte filo d'huile d'olive goût intense puis les **DISPOSER** les unes sur les autres sur une feuille de papier cuisson.

3 **LAVER** et **COUPER** les tomates en lanières. **RINCER** et **ÉPONGER** les filets de rouget.

4 **RÉPARTIR** sur le fond de tarte les tranches d'aubergine cuites et les tomates en les alternant et en les faisant se chevaucher. **TERMINER** en ajoutant les filets de rouget (peau vers le haut), saler et poivrer, **ARROSER** d'un filet d'huile d'olive goût intense. **ENFOURNER** et **CUIRE** 20 minutes.

5 **PARSEMER** le dessus de feuilles de basilic. **SERVIR** chaud ou froid.

INGRÉDIENTS

- 250g de pâte filo
- 12 filets de rouget
- 1 belle aubergine
- 200g de tomates
- Huile d'olive goût intense
- 2 brins de basilic
- Sel, poivre



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Provence, AOP Vallée des Baux-de-Provence, ou une huile d'olive de la variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Salonenque ...



TARTE BROCOLIS-ROQUEFORT

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

35 min

INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 4 œufs
- 6 cl et 1 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- 6 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 500g de brocolis
- 150g de Roquefort
- 20 cl de crème fraîche
- 1 c. à c. de noix de muscade
- Sel, poivre

1 **PRÉPARER LA PÂTE** : mettre la farine dans un saladier et faire un puits. Dans un bol **BATTRE** un œuf avec une pincée de sel. **VERSER** l'œuf battu dans le puits puis 6 cl d'huile d'olive goût subtil et l'eau. Bien **MÉLANGER** au fur et à mesure. **FORMER** une boule. **ENVELOPPER** d'un film plastique et laisser **REPOSER** environ 1 heure au réfrigérateur. La **SORTIR** 5 minutes avant de l'étaler.

2 **PRÉPARER LA TARTE** : **SÉPARER** les bouquets de brocolis et les faire **CUIRE** 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les **RINCER** sous l'eau froide et les **ÉGOUTTER**.

3 **FOUETTER** trois œufs avec la crème, **RAJOUTER** 1 cuillère à soupe d'huile d'olive goût subtil. **ASSAISONNER** de sel, de poivre et de muscade.

4 **PRÉCHAUFFER** le four à 200°C.

ÉTALER la pâte et la déposer dans un moule à tarte. **PIQUER** le fond à la fourchette.

DISPOSER les brocolis. **PARSEMER** de roquefort. **NAPPER** du mélange crème/œufs/huile d'olive. **CUIRE** environ 30 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Amellau, Argoudeil, Caillietier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



TOURTE À LA VIANDE

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 2h15

1 **ÉMINCER** les oignons et l'ail ; **PELER** les carottes et les **COUPER** en morceaux de 1 à 2 cm. **COUPER** la viande en dés de 1,5 à 2 cm. Saler et poivrer.

2 Dans une poêle, **SAISIR** le bœuf dans un peu d'huile d'olive goût à l'ancienne jusqu'à complète coloration. **TRANSFÉRER** dans une sauteuse. Dans la même poêle, **METTRE** un peu d'huile d'olive goût à l'ancienne, **CUIRE** les oignons et les carottes pendant 2 à 3 minutes. Les **AJOUTER** dans la sauteuse.

3 **METTRE** la sauteuse sur feu moyen, **AJOUTER** la farine, bien **MÉLANGER** et **CUIRE** pendant 2 à 3 minutes. **AJOUTER** le concentré de tomate, les feuilles de laurier, du piment doux et le fond de veau (il doit recouvrir la viande). Saler et poivrer. **PORTER** à ébullition et laisser **MIJOTER**, partiellement couvert, sur feu doux pendant 1h30, jusqu'à ce que la viande soit tendre et fondante. **ÉCUMER** de temps en

temps. Si besoin, **AJOUTER** de l'eau pendant la cuisson. La sauce devra être épaisse et très goûteuse.

4 **RECTIFIER** l'assaisonnement, **AJOUTER** la sauce Worcestershire et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne et laisser **TIÉDIR**.

5 **PRÉCHAUFFER** le four à 220°C. Dans un plat à tarte, **POSER** la première pâte feuilletée, la **PIQUER** avec une fourchette et **ÉTALER** la viande. **POSER** la 2^{ème} pâte feuilletée, préalablement découpée à la taille de votre plat (ou un peu plus grande), **l'ENFONCER** un peu entre la farce et la première pâte. **RABATTRE** le surplus de la première pâte sur la 2^{ème} et bien **SOUDER**.

6 **BATTRE** l'œuf et **BADIGEONNER** généreusement la tarte. **ENFOURNER** 30 à 40 minutes.

INGRÉDIENTS

- 500g de bœuf à braiser
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 petites carottes
- 25g de farine
- 1 c. à c. de concentré de tomate
- 50 cl de fond de veau
- 2 feuilles de laurier
- Piment doux
- 2 c. à s. de sauce Worcestershire
- **3 c. à s. d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf
- Sel et poivre



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE : AOP Provence - olives mûrées, AOP Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées, AOP Aix-en-Provence - olives mûrées ou une huile d'olive goût à l'ancienne ou olives mûrées...



| Pour **6 À 8 PERSONNES** | Huile d'olive goût **SUBTIL**



TARTE SUCRÉE

TARTE RUSTIQUE AUX POMMES

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 45 min

REPOS 30 min

- 1 Faire **TREMPER** les raisins secs dans 2 cuillères à soupe d'eau et le rhum.
- 2 **PRÉPARER LA PÂTE** : **VERSER** la farine, l'huile d'olive goût subtil, l'eau et une pincée de sel. **MALAXER** rapidement afin d'obtenir une boule homogène (peu de temps afin que la pâte ne soit pas trop dure et garde son croustillant). **RÉSERVER**.
- 3 **PRÉPARER LA GARNITURE** : éplucher et couper 3 à 4 pommes en deux puis en tranches régulières moyennes. Les faire **MARINER** 30 minutes avec l'huile d'olive goût subtil, le sucre, la cannelle et les raisins au rhum.
- 4 **PRÉPARER LA COMPOTE** : éplucher et couper 3 pommes en morceaux grossiers. Faire **COMPOTER** dans une casserole avec 2 cuillères à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.
- 5 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.
FARINER légèrement votre plan de travail, **ÉTALER** la pâte (laisser des bords irréguliers, ils contribuent au charme de cette tarte) et la **PLACER** sur une plaque couverte de papier cuisson. **ÉTALER** la compote puis mettre les pommes au centre (laisser un espace vide de 6 cm environ entre les pommes et le bord de la pâte). **RABATTRE** les bords de la pâte sur les pommes. **SAUPOUDRER** les bords de sucre. Faire **CUIRE** 30 minutes environ.

INGRÉDIENTS

Compote :

- 3 pommes
- 2 c. à s. de sucre

Garniture :

- 3 à 4 pommes
- 2 c. à s. de sucre
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- 50g de raisin secs
- 1 c. à s. de rhum

Pâte :

- 250g de farine T55 ou autre
- 8 cl d'huile d'olive goût subtil
- 8 cl d'eau légèrement tiède
- 1 pincée de sel



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Amellau, Argoudeil, Caillietier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **INTENSE**



TARTE SUCRÉE

TARTELETTE AUX FRAISES ET CRÈME À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION 30 min · CUISSON 20 min · REPOS 13h30

- 1 PRÉPARER LA CRÈME** (la veille) : prévoir de **RÉSERVER** au congélateur pendant 15-20 min les batteurs, le récipient (qui servira à monter la crème) et la crème.
Dans un autre récipient, **FOUETTER** le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'huile d'olive goût intense, le sucre glace et le sucre vanillé.
UTILISER le récipient froid pour **FOUETTER** la crème liquide (elle doit monter en chantilly) puis **AJOUTER** le mascarpone. **INCORPORER** délicatement la crème fouettée au mélange œuf/sucres. **LAISSER PRENDRE** au frais au minimum 12 h.
- Le jour J, **PRÉPARER LA PÂTE** : **HACHER** le romarin. **MÉLANGER** la farine, la poudre d'amande, le sucre et le romarin. Dans un autre récipient, **MÉLANGER** l'huile d'olive goût intense et le mascarpone. **AJOUTER** le mélange de farine / poudre d'amande / sucre / romarin et **MÉLANGER** à nouveau jusqu'à obtenir une boule. Sur un plan de travail légèrement fariné, **ÉTALER** la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. L'**ENVELOPPER** de papier film et l'**ENTREPOSER** au réfrigérateur pendant 1h30.
- PRÉCHAUFFER** le four à 180°C. **GARNIR** les moules à tartelette, **PIQUER** la pâte, **POSER** un cercle de papier cuisson et **DÉPOSER** des billes de métal ou des haricots pour **CUIRE** à blanc la pâte pendant 15 à 20 min (la pâte doit être dorée uniformément). Laisser **REFROIDIR** complètement avant d'étaler la crème. **DISPOSER** par-dessus les fraises équeutées et coupées en deux. **PARSEMER** de quelques gouttes d'huile d'olive goût intense et **DÉCORER** avec le zeste du citron vert et quelques brins de romarin.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 320g de farine
- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre
- 80g d'huile d'olive goût intense
- 240g de mascarpone
- Une branche de romarin frais

Pour la garniture et la crème :

- 60g de crème liquide entière
- 50g de mascarpone
- 1 jaune d'œuf
- 25g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- 250g de fraises du Périgord IGP
- Le zeste d'un citron vert
- Quelques brins de romarin



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Provence, AOP Vallée des Baux-de-Provence ou une huile d'olive de la variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Salonenque ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



TARTE SUCRÉE

TARTE À L'ABRICOT, FRUITS SECS ET ROMARIN

PRÉPARATION 25 min

CUISSON 25 min

REPOS 30 min

- 1 PRÉPARER LA PÂTE :** **HACHER** le romarin. **MÉLANGER** la farine, le romarin et le sel. **AJOUTER** l'huile d'olive goût subtil et l'eau.
PÉTRIR rapidement la pâte pour former une boule. **L'Étaler** sur un plan de travail fariné, la **DÉPOSER** dans le moule et la **PIQUER**. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.
- 2 PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.
LAVER et **PARTAGER** les abricots en deux, **ENLEVER** le noyau. **SAUPOUDRER** la pâte de poudre d'amande. **Étaler** les abricots sur la pâte cœur vers le haut, ils doivent être bien rapprochés.
- 3 MÉLANGER** le miel et l'huile d'olive goût subtil, **verser** ce mélange sur les abricots. **ÉCRASER** grossièrement les fruits secs et **SAUPOUDRER** les abricots.
- 4 ENFOURNER** pour une durée de 20 à 25 minutes.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte :

- 250g de farine blanche (T65)
- 1 c. à c. de sel fin
- 6 cl d'huile d'olive goût subtil
- 12 cl d'eau froide
- 6 brins de romarin

Pour la garniture :

- 12 abricots des Baronnie ou du Roussillon
- 50g de poudre d'amande
- 50g de fruits secs (pistaches, pignons, noix)
- 3 c. à s. de miel
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût subtil

Astuce : cette recette peut aussi se décliner avec des pêches ou des prunes.



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Amellau, Argoudeil, Caillietier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



TARTE SUCRÉE

TARTE FIGUES/PISTACHES

PRÉPARATION



CUISSON



- 1 **PRÉPARER LA PÂTE** : MÉLANGER la farine et le sel. **AJOUTER** l'huile d'olive goût subtil et l'eau. **PÉTRIR** rapidement la pâte pour former une boule. **L'ÉTALER** sur un plan de travail fariné, la **DÉPOSER** dans le moule et la **PIQUER**. Réserver au réfrigérateur le temps de préparer la crème.
- 2 **PRÉPARER** la crème de pistache en mélangeant l'huile d'olive goût subtil, le beurre, le sucre, la poudre et la pâte de pistache et les œufs entiers. **DÉPOSER** ce mélange sur la pâte à tarte.
- 3 **PRÉCHAUFFER** votre four à 180°C.
LAVER les figues, les **COUPER** en deux ou en quatre et les **INSTALLER**, cœur vers le haut, dans la crème de pistache.
- 4 **ENFOURNER** pour 35 minutes environ, jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée au-dessus.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte :

- 250g de farine blanche (T65)
- 1 c. à c. de sel fin
- 6 cl d'huile d'olive goût subtil
- 12 cl d'eau froide

Pour la crème de pistaches :

- 40g d'huile d'olive goût subtil
- 50g de beurre très mou
- 125g de sucre roux
- 125g de poudre de pistache
- 1 c. à c. de pâte de pistache
- 2 œufs
- Une douzaine de figues de Solliès AOP (figues violettes)



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour **6 PERSONNES** | Huile d'olive goût **À L'ANCIENNE** et goût **SUBTIL**



TARTE SUCRÉE

TARTE CHOCOLAT-CARAMEL

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 40 min

REPOS 3 h

- 1 PRÉPARER LA PÂTE À TARTE :** MÉLANGER la farine et le sel dans un saladier. **AJOUTER** l'huile d'olive goût subtil et l'eau. **PÉTRIR** rapidement la pâte pour former une boule. **L'ÉTALER** sur un plan de travail fariné et la **DÉPOSER** dans le moule. **LAISSER** reposer au frais 30 minutes, **PIQUER** la pâte puis faire **CUIRE** à blanc (20 à 30 minutes à 180°C).
- 2 PRÉPARER LE CARAMEL :** RÉUNIR le sucre et l'eau dans une casserole et **CUIRE** jusqu'à une jolie coloration. Hors du feu, **AJOUTER** le beurre en plusieurs fois, l'huile d'olive goût subtil et la gousse de vanille grattée. **VERSER** le caramel sur la pâte à tarte refroidie et **RÉSERVER** au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 3** Pendant ce temps, **PRÉPARER** la ganache au chocolat. Faire **CHAUFFER** la crème, la **VERSER** sur le chocolat coupé en morceaux. **PATIENTER** quelques instants pour laisser **FONDRE** le chocolat puis **MÉLANGER** pour qu'il fonde totalement. **AJOUTER** alors l'huile d'olive goût à l'ancienne et **LISSE** le tout (sans émulsionner, il ne doit pas y avoir de bulle dans la ganache).
- 4 VERSER** la ganache sur le caramel et mettre de nouveau au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. **DÉCORER** de caramel avant de servir.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte :

- 250g de farine blanche (T65)
- 1 c. à c. de sel fin
- 6 cl d'huile d'olive goût subtil
- 12 cl d'eau froide

Pour le caramel :

- 250g de sucre en poudre
- 5 cl d'eau
- 6 cl d'huile d'olive goût subtil
- 30g de beurre salé (ou beurre + sel)
- 1 gousse de vanille

Pour la ganache chocolat :

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 15 cl de crème liquide
- 1,5 c. à s. d'huile d'olive goût à l'ancienne

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE** : AOP Provence - olives mûrées, AOP Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées, AOP Aix-en-Provence - olives mûrées ou une huile d'olive goût à l'ancienne ou olives mûrées...

> **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Cailletier, Grossane, Lucques, Négrette, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



TARTE SUCRÉE

TARTE NOIX-NOIX DE PÉCAN

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

45 min

REPOS

2 h

- 1 **MÉLANGER** la farine et le sel. **AJOUTER** l'huile d'olive goût subtil et l'eau. **PÉTRIR** rapidement la pâte pour **FORMER** une boule. L'**ÉTALER** sur un plan de travail fariné, la **DÉPOSER** dans le moule et la piquer. **RÉSERVER** au réfrigérateur.
- 2 **POUR LA GARNITURE : FOUETTER** les œufs avec la cassonade et le sucre. **AJOUTER** le miel et l'huile d'olive goût subtil, ainsi que la vanille et la maïzena.
- 3 **PRÉCHAUFFER** le four à 175°C (ou 160°C en chaleur tournante). **DISPOSER** les noix dans le fond de tarte étalé. **RECOUVRIR** avec la préparation et **ENFOURNER** pendant 35 à 45 minutes.
- 4 Laisser **REFROIDIR** au moins 2 heures avant de déguster.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte :

- 250g de farine blanche (T65)
- 1 c. à c. de sel fin
- 6 cl d'huile d'olive goût subtil
- 12 cl d'eau froide

Pour la garniture :

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 75g de cassonade
- 1 c. à s. de miel
- 15g d'huile d'olive goût subtil
- 1 c. à s. de maïzena
- 1 c. à s. d'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé
- 200g de noix de pécan et noix mélangées



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



**Les tartes font partie des grands classiques de la cuisine française.
Déclinées en quiche, tartelette, tourte & cie, elles ravissent les papilles de tous,
sublimées par les notes aromatiques uniques des Huiles d'olive de France.**

Bon appétit !

Les recettes ont été réalisées par les “cookettes” de France Olive (Alexandra, Emilie et Marion).
Nous remercions les blogueuses qui nous inspirent.

Conception, réalisation et rédaction : France Olive
Photographies : Magali Ancenay

FRANCE
Olive

France Olive
Association française interprofessionnelle de l'olive
Service Communication
40 place de la Libération, 26110 NYONS
Contact : 04 75 26 90 90
contact@huilesetolives.fr

huiles-et-olives.fr

    /HuilesetOlives

avec le soutien de



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour **www.mangerbouger.fr**