



COMMUNIQUÉ DE PRESSE - JUILLET 2021

Les huiles d'olive de nos terroirs sentent bon l'été !

L'été est là, et les envies de recettes ensoleillées aussi ! Et quoi de mieux pour se faire plaisir que de se retrouver autour d'un bon barbecue ? Avec son point de fumée à 210°C, l'huile d'olive peut tout à fait se cuire et accompagner vos cuissons au barbecue.

Que ce soit en marinade, en filet pendant la cuisson ou juste avant de déguster, l'huile d'olive apporte son bon goût et toutes ses saveurs à votre plat. Elle le sublimerait et lui donnerait des saveurs uniques afin d'en exhausser le goût.

Pour les viandes et les poissons, l'idéal est de préparer une marinade dans laquelle les placer au moins 30min à 1h avant la cuisson. La marinade permet de conserver le moelleux de la viande ou du poisson et apporte aussi des notes aromatiques particulières.

Dans la marinade, l'huile d'olive de terroir a une place particulière car elle va apporter du moelleux (c'est son côté matière grasse !) mais aussi des arômes savoureux (c'est son côté condiment !). Elle peut même être utilisée pour les légumes !

Et au lieu de jeter la marinade, faites-la réduire dans une casserole, puis filtrez-la et ajoutez-y une cuillère à soupe d'huile d'olive avant d'en napper votre plat et de le servir !

Et si on préparait un repas 100% barbecue ?

Recettes sucrées ou salées, huile d'olive goût intense, subtil ou à l'ancienne, les possibilités sont infinies ! Voici un petit tour des plats gourmands à cuisiner au grill en fonction des différents goûts d'huile d'olive :



Les huiles d'olive goût subtil

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

Notre recette coup de ♥

Brochettes porc/ananas

- 2 petits ananas
- 800g d'échine de porc désossée
- 1 botte d'oignons frais
- 4 cuillères à soupe. de miel liquide
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 6 cuillères à s. d'huile d'olive goût subtil
- ½ cuillère à c. de piment d'Espelette AOP
- 1 cuillère à café de citronnelle
- 1 cuillère à café de coriandre
- Poivre du moulin



Les huiles d'olive goût intense

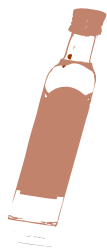
Extraites d'olives fraîches, récoltées en cours de mûrissement, l'ardence et/ou l'amertume de ces huiles peuvent être plus ou moins intenses. Leurs notes gustatives sont végétales et herbacées.

Notre recette coup de ♥

Aubergines à la provençale

- 2 aubergines
- 4 grosses tomates
- Thym
- Romarin
- 1 boule de mozzarella
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive goût intense
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette AOP





Les huiles d'olive goût à l'ancienne

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** et de **fruits confits**.

Notre recette coup de ❤️

Moelleux au chocolat au barbecue

- 200g de chocolat noir
- 100g d'huile d'olive goût à l'ancienne
- 200g de sucre
- 5 œufs entiers
- 50g de farine de froment



Pour plus d'idées recette, retrouvez juste [ici](#) notre livret de recettes «spécial barbecue».

Pas de barbecue sans sauces !

Un barbecue oui, mais accompagné de **saucés maison** ! Pourquoi des sauces maison ? Parce que c'est bon ! Et cela nous permet aussi de **choisir avec soin nos ingrédients**, d'**apporter une touche personnelle** et de n'**utiliser que l'essentiel** ! Les huiles d'olive du terroir ont toute leur place dans la réalisation de sauces goûteuses, elles y **apportent une grande diversité de goût mais aussi du moelleux**.

Voici un tour d'horizon de nos condiments à l'huile d'olive préférés !



Sauce pistou



Sauce tartare



Mayonnaise



Sauce barbecue

Pour en savoir plus sur les huiles d'olive de nos terroirs :

<https://huiles-et-olives.fr>

**CONTACT PRESSE POUR
PLUS D'INFORMATIONS**

Alexandra PARIS, directrice communication
06 08 61 15 50 / alexandra.paris@franceolive.fr

Lisa RAYMOND, chargée de communication
04 75 26 90 93 / lisa.raymond@franceolive.fr

