

Desserts

autour des Huiles d'olive de France



Mon carnet
de recettes

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 :



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) aux arômes de fruits (secs, mûrs), de fleurs.



Légumes (salade verte, carotte, courgette...), féculents (pâtes, riz, lentilles...), poissons fins (lotte, cabillaud, truite...), viandes blanches, desserts (pâtisseries, salade de fruits...)



Goût intense

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.



Légumes (artichaut, tomate, roquette, brocoli, ...), féculents (pâtes, pomme de terre, riz, risotto...), poissons (saumon, thon...), viandes (boeuf, agneau,...), desserts aux fruits rouges ou exotiques ...



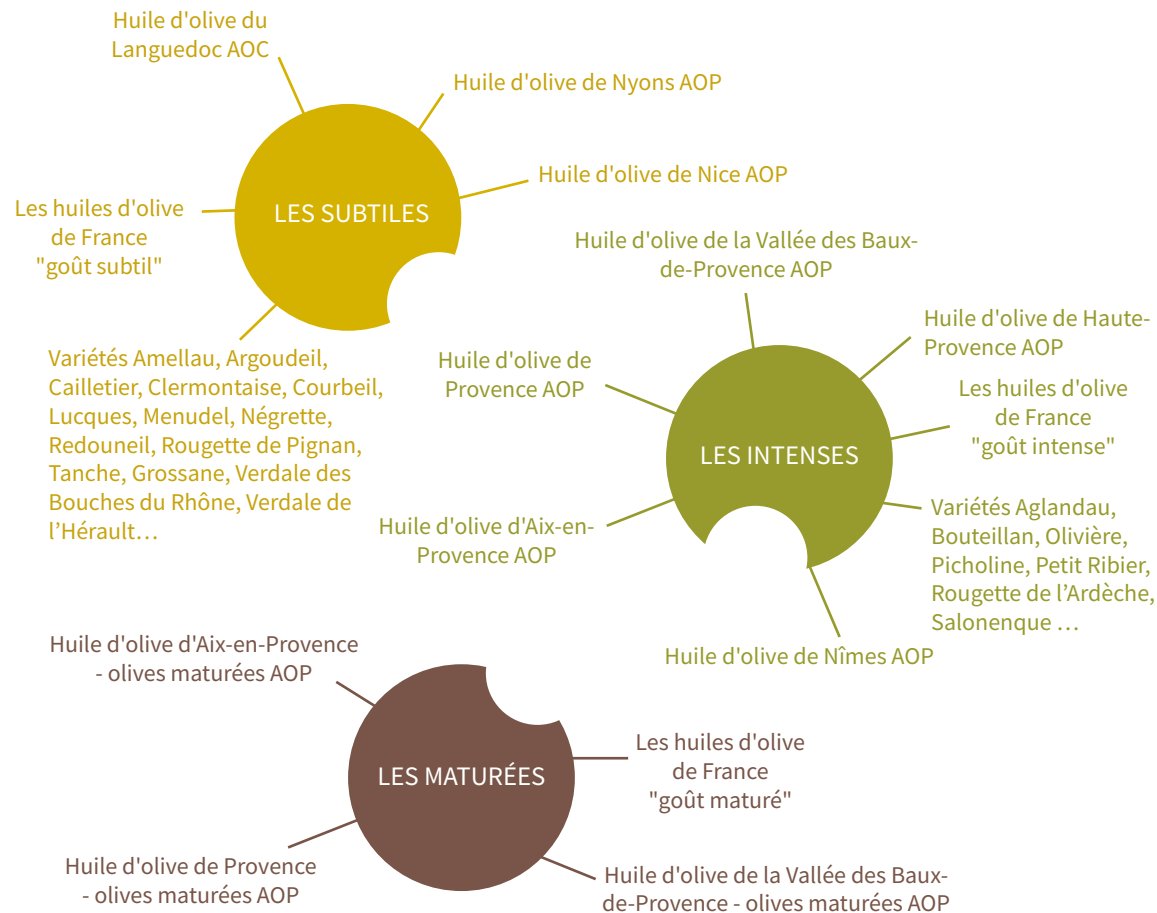
Goût mûré

Issues d'olives stockées et mûrées 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...



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

Une pléiade d'huiles d'olive pour égayer vos papilles !





Préparation : 25 min
Cuisson : 50 min

Pour 4 personnes :

- 25 cl de lait
- 50 g d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 2 œufs
- 160 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de Nutella®
- 60 g de farine
- 75 g de noisettes émondées (sans peau)

Le petit +

Connaissez-vous le principe du gâteau magique ? Une préparation + une cuisson = 3 textures différentes ! Un flan gourmand en base, une couche crémeuse et onctueuse au centre et une génoise aérienne sur le dessus.

Gâteau magique nutella®, noisettes croustillantes, huile d'olive de Nyons AOP

1 | Préchauffer le four à 160°C, en chaleur traditionnelle. Tiédifier le lait et l'huile d'olive de Nyons AOP, réserver.

2 | Séparer les blancs des jaunes d'œufs dans des récipients différents. Fouetter les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le Nutella®, la farine puis délayer avec le mélange lait-huile d'olive. La pâte est alors liquide, c'est normal.

3 | Monter les blancs en neige puis les incorporer grossièrement à la préparation précédente (des grumeaux doivent flotter à la surface). Verser le mélange dans un moule huilé de 20 cm (n'optez pas pour un moule à charnière !). Enfourner et faire cuire 35 à 40 minutes.

4 | Verser les 100 g de sucre restants dans une casserole. Ajouter les noisettes et un petit peu d'eau froide. Chauffer sur feu moyen en mélangeant jusqu'à ce que les noisettes soient bien enrobées et que le caramel commence à dorer. Débarrasser le mélange sur une feuille de papier cuisson. Laisser refroidir puis concasser les noisettes.

5 | Démouler le gâteau refroidi sur une grille. Décorer de noisettes concassées et servir.

Optez pour une huile d'olive de **Nyons AOP (goût subtil)** pour ses arômes de **fruits secs** et son **goût beurré**, accompagnés éventuellement d'arômes de **noisettes fraîches** et/ou d'**herbe fraîchement coupée**.

Choisissez aussi : **AOP huile d'olive de Nice**, **AOC huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Caillietier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes :

- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 6 c. à soupe de confiture d'orange
- 90 g d'**huile d'olive de Provence AOP**
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 75 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Le petit +

Vous pouvez choisir une confiture à l'orange amère pour un goût plus prononcé !

Moelleux au chocolat, cœur à l'orange

huile d'olive de Provence AOP

- 1 |** Préchauffer le four à 180°C.
Concasser le chocolat. Le faire fondre au bain-marie puis rajouter l'huile d'olive de Provence AOP. Mélanger et réserver.
- 2 |** Mélanger au fouet les œufs et le sucre puis incorporer le mélange précédent. Ajouter la farine tamisée avec la levure, bien mélanger pour que la pâte soit homogène.
- 3 |** Huiler des moules individuels et répartir la moitié de la pâte. Ajouter 1 cuillère à soupe de confiture dans chaque moule puis recouvrir du reste de pâte.
- 4 |** Enfourner pour 12 minutes environ en fonction de la taille et de l'épaisseur des moules. Laisser tiédir avant de démouler.

Optez pour une huile d'olive de **Provence AOP (goût intense)** pour ses arômes d'**herbes**, d'**artichaut cru** pouvant être complétés parfois de notes de **banane**, de **noisettes**, d'**amandes fraîches** et de **feuilles de tomate**.

Choisissez aussi : AOP huile d'olive de Haute-Provence, AOP huile d'olive de Nîmes, AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence...



Préparation : 40 min
Cuisson : 25 min
Repos : 4 h

Pour 8 personnes :

Pour la génoise au cacao :

- 4 œufs
- 90 g de sucre
- 20 g de farine
- 50 g de maïzena
- 40 g de cacao en poudre non sucré
- 1 pointe de couteau de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Sucre glace

Pour l'orange curd :

- Le jus de 2 oranges (150ml environ)
- 100 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 15 g de maïzena
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence - olives mûres AOP**

Pour le glaçage :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 10 cl de crème fraîche
- 15 g d'**huile d'olive de Provence - olives mûres AOP**

Bûche de Noël chocolat-orange, huile d'olive de Provence - olives mûres AOP

1 | Préchauffer le four à 200°C puis préparer la génoise au cacao : séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement aux jaunes à l'aide d'une spatule. Tamiser ensemble la farine, la maïzena, la levure, le cacao et le sel. Les ajouter petit à petit au mélange précédent sans faire retomber les blancs. Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lisser la surface et enfourner 8 min environ. Démouler sur un torchon humide saupoudré de sucre glace. Rouler la génoise avec le torchon et laisser refroidir.

2 | Pour l'orange curd : faire chauffer le jus d'orange avec 50 g de sucre. Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs et l'œuf entier avec 50 g de sucre et la maïzena. Quand le jus d'orange bout, en verser la moitié sur le mélange aux œufs, mélanger et reverser dans la casserole. Fouetter sans cesse jusqu'aux premiers bouillons, la crème doit prendre. Hors du feu rajouter l'huile d'olive, fouetter et verser dans un plat. Laisser refroidir. Dérouler ensuite la génoise et étaler uniformément l'orange curd. Enrouler à nouveau la génoise.

3 | Le glaçage : verser la crème fraîche chaude sur les morceaux de chocolat, attendre quelques instants que le chocolat fonde, mélanger puis incorporer l'huile d'olive. Recouvrir la bûche de ce glaçage. Décorer à votre goût puis réserver 4h au réfrigérateur. Sortir la bûche 10 min avant de la déguster.

Optez pour une huile d'olive de **Provence - olives mûres AOP (goût mûre)** pour ses arômes d'**olive mûre**, de **fruits confits**, de **sous-bois** et/ou de **pain grillé**.

Mais aussi : AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûres, AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûres et les huiles d'olive de France "goût mûre".



Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min
Repos : 2 h

Pour 6 personnes :

Pour le lit de poire :

- 3 petites poires
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 2 c. à soupe d'extrait de vanille

Pour la mousse au chocolat :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 4 œufs
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- Fleur de sel

Le petit +

Pour des mousses plus aériennes, rajouter un blanc d'œuf avant de monter les blancs en neige.

Mousse au chocolat noir sur lit de poire, huile d'olive de Nice AOP

1 | Préparer les poires : peler et tailler en brunoise les poires. Dans un bol, ajouter les dés de poires, l'huile d'olive de Nice AOP et l'extrait de vanille. Mélanger et réserver à température ambiante.

2 | Pendant ce temps, préparer la mousse au chocolat : faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter l'huile d'olive au chocolat fondu.

3 | Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs. Verser très doucement le chocolat fondu sur les jaunes d'œuf en continuant de battre (ils doivent monter en température mais pas cuire). Bien mélanger.

4 | Monter les blancs en neige fermement. Mélanger délicatement à l'appareil chokolaté.

5 | Dans des verrines, mettre une couche épaisse de poires et couvrir de mousse au chocolat. Laisser prendre au réfrigérateur au moins 2 h. Au moment de servir, rajouter un peu de fleur de sel.

Optez pour une huile d'olive de **Nice AOP (goût subtil)** pour ses arômes d'**amande**, d'**artichaut cru**, complétés parfois de notes de **fleurs de genêt**, de **foin**, d'**herbe**, de **feuille**, de **pâtisserie**, de **pomme mûre**, de **fruits secs** et ses **notes citronnées**.

Choisissez aussi : **AOP huile d'olive de Nyons**, **AOC huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Cailletier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Repos : 30 min

Pour 4 personnes :

Pour la pâte à tarte :

- 250 g de farine
- 1 c. à café de sel fin
- 6 cl d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- 4 à 6 pêches
- 3 c. à soupe de sucre roux
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- 3 c. à soupe de pistaches décortiquées non salées
- 3 c. à soupe de poudre de pistache

Tarte rustique aux pêches

huile d'olive de Haute-Provence AOP

1 | Préparer la pâte : mélanger la farine et le sel puis rajouter l'huile d'olive et 12 cl d'eau. Pétrir pour obtenir une pâte souple. Réserver au frais 30 minutes.

2 | Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte sur une plaque à four garnie de papier cuisson et la piquer avec une fourchette. Écraser grossièrement les pistaches.

3 | Couper les pêches, enlever leurs noyaux puis les couper en tranches épaisses. Les disposer sur la pâte (jusqu'à 4 cm du bord), saupoudrer avec 2 cuillères à soupe de poudre de pistache (pour absorber le jus des pêches), le sucre roux (ou plus selon la maturité des fruits et leur degré de sucre) et verser 3 cuillères à soupe d'huile d'olive de Haute-Provence AOP en filet sur les pêches. Parsemer de morceaux de pistaches.

4 | Replier les bords de la pâte sur les pêches, lustrer la pâte au pinceau avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et saupoudrer d'une cuillère à soupe de poudre de pistache. Enfourner pour 30 minutes environ.

5 | Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

Optez pour une huile d'olive **de Haute-Provence AOP (goût intense)** pour ses arômes d'**artichaut cru**, de **banane**, d'**herbe fraîchement coupée**, de **pomme** et d'**amande fraîche**.

Mais aussi : AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, AOP huile d'olive de Nîmes, AOP huile d'olive de Provence, AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence...



Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min

Repos : 30 min

Pour 6 personnes :

Pour la pâte à tarte :

- 250 g de farine blanche (T65)
- 1 c. à café de sel fin
- 6 cl d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 6 brins de romarin

- 12 abricots des Baronnies ou du Roussillon
- 50 g de poudre d'amande
- 3 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 50 g de fruits secs (pistaches, pignons, noix)

Le petit +

Cette recette peut se déliner avec des pêches ou des prunes !

Tarte abricots, fruits secs et romarin à l'huile d'olive de Nyons AOP

1 | Préparer la pâte : hacher le romarin. Mélanger la farine, le romarin et le sel. Ajouter l'huile d'olive de Nyons AOP et 12 cl d'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 leurs noyaux. 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 de Nyons AOP, verser ce mélange sur les abricots. Écraser grossièrement les fruits secs et les saupoudrer sur les abricots.

4 | Enfourner pour 20 à 25 minutes.

Optez pour une huile d'olive de **Nyons AOP (goût subtil)** pour ses arômes de **fruits secs** et son **goût beurré** accompagnés éventuellement d'arômes de **noisettes fraîches** et/ou d'**herbe fraîchement coupée**.

Choisissez aussi : **AOP huile d'olive de Nice**, **AOC huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Cailletier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Pour 6 personnes :

- 300 g de prunes (reine-claude, mirabelles...)
 - 75 g de farine
 - 90 g de poudre d'amande
 - 100 g de sucre glace
 - 90 g d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
 - 5 blancs d'œufs
 - 2 pincées de sel
-

Tarte financière aux prunes

huile d'olive de Nîmes AOP

- 1 |** Laver les prunes et les couper en deux. Retirer leurs noyaux.
- 2 |** Mélanger la farine et la poudre d'amande. Ajouter le sucre glace puis l'huile d'olive de Nîmes AOP. Bien mélanger le tout. Monter les blancs en neige avec le sel puis les incorporer délicatement.
- 3 |** Préchauffer le four à 180°C. Huiler et fariner un moule à manquer, y verser la préparation à financier. Insérer les prunes dans l'appareil à financier cœur vers le bas (le dessus des prunes doit dépasser).
- 4 |** Enfourner pour environ 25 minutes, puis démouler et laisser refroidir avant de servir.

Optez pour une huile d'olive de **Nîmes AOP (goût intense)** pour ses arômes **herbacés** et ses notes de **foin**, d'**ananas**, de **prune jaune** et d'**artichaut cru**, complétés éventuellement par la **prune rouge** et la **pomme**.

Ou choisissez une autre huile d'olive goût intense : AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, AOP huile d'olive de Haute-Provence, AOP huile d'olive de Provence, AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence...



Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

Pour 10 personnes :

- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de lait
- 40 g d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 120 g de farine + un peu pour les moules
- 1 sachet de levure chimique
- 30 cl de crème fleurette entière bien froide
- 8 abricots (frais ou au sirop)
- Une poignée de pistaches non salées

Pour le sirop :

- 100 g de sucre en poudre
- 1,5 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 10 cl de rhum

Le petit +

Si vous utilisez des abricots au sirop, mélanger le sirop des abricots avec le sirop à la fleur d'oranger que vous aurez préparé.

Petits babas abricot - fleur d'oranger

huile d'olive de Nyons AOP

1 | Préparer le sirop : verser 200 g d'eau dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition tout en remuant pour bien dissoudre le sucre. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et le rhum puis réserver.

2 | Préparer les babas : préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser dessus le lait et l'huile d'olive en fouettant pour bien mélanger. Ajouter la farine et la levure et mélanger sans trop insister. Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à la préparation précédente. Verser l'appareil dans des moules à muffins ou à savarin individuels, beurrés et farinés. Enfourner pour 10 minutes. Vérifier la cuisson (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche). Démouler les babas et les poser sur une grille avec une assiette dessous. Tant qu'ils sont encore chauds, les arroser généreusement de sirop en procédant en 2 ou 3 fois. Laisser refroidir.

3 | Tailler 10 oreillons d'abricots en fines tranches et le reste en petits dés. Répartir les petits dés d'abricots au centre des babas. Monter la crème fraîche en chantilly bien ferme et la pocher sur les dés d'abricots. Dresser les assiettes avec le baba, les lamelles d'abricots sur le côté et saupoudrer de quelques pistaches concassées.

Optez pour une huile d'olive de **Nyons AOP (goût subtil)** pour ses arômes de **fruits secs** et son **goût beurré** accompagnés éventuellement d'arômes de **noisettes fraîches** et/ou d'**herbe fraîchement coupée**.

Ces huiles d'olive peuvent aussi convenir : **AOP huile d'olive de Nice**, **AOC huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France de variété **Caillletier, Grossane, Tanche...**



Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Pour 10 personnes :

- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 3 c. à soupe de lait
- 40 g d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 120 g de farine + un peu pour les moules
- 1 sachet de levure chimique
- 30 cl de crème fleurette entière bien froide

Pour le sirop :

- 100 g de sucre en poudre
- Les zestes de 2 oranges bio
- 10 cl de rhum

Baba rhum-orange

huile d'olive de Nice AOP

1 | Laver une orange et récupérer ses zestes (en lamelles épaisses). Préparer le sirop : verser 200 g d'eau dans une casserole avec le sucre et porter à ébullition tout en remuant pour bien dissoudre le sucre. Baisser le feu, ajouter les zestes de l'orange et laisser mijoter 5 à 10 minutes. Retirer du feu. Ajouter le rhum.

2 | Préparer le baba : préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser dessus le lait et l'huile d'olive de Nice AOP en fouettant pour bien mélanger. Ajouter la farine et la levure et mélanger sans trop insister. Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme et les incorporer délicatement à la préparation précédente. Verser l'appareil dans un moule beurré et fariné. Enfourner pour 20-25 minutes. Vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau au cœur du baba, elle doit ressortir sèche. Démouler le baba et le poser sur une grille avec une assiette dessous. Tant qu'il est encore chaud, l'arroser généreusement de sirop en procédant en 2 ou 3 fois. Laisser refroidir.

3 | Monter la crème fraîche en chantilly bien ferme et la pocher sur le dessus du baba. Râper sur le dessus des zestes fins de la seconde orange.

Optez pour une huile d'olive de **Nice AOP (goût subtil)** pour ses arômes d'**amande**, d'**artichaut cru**, complétés parfois de notes de **fleurs de genêt**, de **foin**, d'**herbe**, de **feuille**, de **pâtisserie**, de **pomme mûre**, de **fruits secs** et ses **notes citronnées**.

Mais aussi : **AOP huile d'olive de Nyons**, **AOC huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Cailletier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Pour 6 personnes :

- 240 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 75 cl de lait frais entier
- 35 g d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence**
- 15 à 20 pruneaux (à adapter selon votre goût)

Le petit +

A l'origine le far était nature, sans pruneaux et sans raisins. On peut cependant les rajouter à la recette de base, en les faisant tremper ou non dans du rhum ou du calvados. Nature on peut rajouter de la fleur d'oranger, de la vanille ou de la fève tonka pour l'aromatiser.

Far breton à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

- 1** | Préchauffer le four à 160°C.
Verser la farine et le sucre dans un saladier.
- 2** | Faire un puits et ajouter les œufs.
- 3** | Mélanger progressivement en incorporant peu à peu la farine.
- 4** | Verser le lait en fouettant.
- 5** | Ajouter l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP dans la pâte puis les pruneaux. Mélanger et verser la pâte dans un moule préalablement huilé.
- 6** | Enfourner et faire cuire 35 à 40 minutes.

Optez pour une huile d'olive de la **Vallée des Baux-de-Provence AOP (goût intense)** pour ses arômes d'**herbe fraîchement coupée**, de **pomme**, d'**amandon**, d'**artichaut cru**, de **noisette fraîche** ou de **feuille de tomate**.

Mais aussi l'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence, l'AOP huile d'olive de Haute-Provence, l'AOP huile d'olive de Nîmes...



Préparation : 25 min

Cuisson : 10 min

Repos : 1h

Pour 6 personnes :

- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 60 g de beurre ramolli
- 40 g d'**huile d'olive de Nice AOP**
- Lemon curd (crème au citron)
- Nutella®
- Confiture de fraise
- Sucre glace

Le petit +

Si vous voulez des biscuits moins sucrés, vous pouvez réduire la quantité de sucre de 20g (voire 40).

Biscuits sablés fourrés

huile d'olive de Nice AOP

1 | Préchauffer votre four à 180 °C. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, puis creuser un puits et verser l'œuf et le beurre ramolli coupé en morceaux puis l'huile d'olive de Nice AOP. Pétrir la pâte, recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 1 h au réfrigérateur.

2 | Étaler la pâte sablée sur 4 ou 5 mm d'épaisseur puis, à l'aide d'emporte-pièces de votre choix, découper des biscuits par paires. Avec un plus petit emporte-pièce rond, évider le centre de la moitié d'entre eux.

3 | Les disposer sur une plaque couverte d'un papier cuisson et les faire cuire 10 minutes environ.

4 | Étaler le lemon curd, la confiture et le Nutella® sur les biscuits non-évidés, poser par-dessus les biscuits évidés, puis saupoudrer de sucre glace et ajouter un peu de garniture dans le creux des biscuits.

Optez pour une huile d'olive de **Nice AOP (goût subtil)** pour ses arômes d'**amande**, d'**artichaut cru**, complétés parfois de notes de **fleurs de genêt**, de **foin**, d'**herbe**, de **feuille**, de **pâtisserie**, de **pomme mûre**, de **fruits secs** et ses **notes citronnées**.

Ou l'**huile d'olive de Nyons AOP**, l'**huile d'olive du Languedoc AOC** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Caillietier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Pour 6 personnes :

Pour le gâteau marbré :

- 1 pot de yaourt nature
- 3 œufs
- 2 pots de sucre en poudre
- 1/2 pot d'**huile d'olive du Languedoc AOC**
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 c. à soupe de cacao en poudre non sucré

Pour la garniture :

- 200 g de chocolat au lait
- 15 cl de crème fraîche
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive du Languedoc AOC**
- Smarties®
- 5 fraises
- 1 kiwi

Poisson d'anniversaire

huile d'olive du Languedoc AOC

1 | Préchauffer le four à 180°C. Verser le yaourt dans un saladier. Laver et sécher le pot, il servira de mesure pour les autres ingrédients.

2 | Ajouter les oeufs, le sucre et l'huile d'olive du Languedoc AOC, mélanger. Incorporer la farine, la levure chimique et le cacao tamisés ensemble, mélanger.

3 | Verser la pâte dans un moule rond huilé et fariné. Enfourner et faire cuire 30 minutes. Laisser tiédir puis démouler sur une grille. Laisser refroidir.

4 | Faire chauffer la crème fraîche, la verser sur le chocolat au lait, laisser reposer 1 minute puis mélanger, ajouter l'huile d'olive et former une ganache bien lisse. Recouvrir le gâteau avec la ganache. Laisser refroidir.

5 | Découper la part de gâteau qui formera la queue. La décorer de Smarties®.

6 | Eplucher le kiwi et laver les fraises. Tailler de fines tranches. Les répartir sur le gâteau pour former les écailles du poisson. Ajouter un bonbon pour former l'oeil.

Optez pour une huile d'olive du **Languedoc AOC (goût subtil)** pour ses arômes dominants de **tomate** complétés éventuellement par des notes de **pomme**.

Ou l'**huile d'olive de Nyons AOP**, l'**huile d'olive du Languedoc AOC** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Caillétier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 15 min
Cuisson : 50 min

Pour 8 personnes :

Pour le cake café noisettes :

- 70 g de beurre doux mou
- 100 g de vergeoise brune
- 80 g d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- 3 œufs moyens
- 90 g de miel
- 150 g de café fort
- 50 g de lait
- 270 g de farine T55
- 1,5 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de sel
- 100 g de noisettes torréfiées (10 min au four à 180°C)

Pour le glaçage :

- 3 c. à soupe de café fort
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- 120 à 150 g de sucre glace
- 1 poignée de noisettes coupées grossièrement

Cake café noisette à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP

1 | Préchauffer votre four à 180°C. Chemiser un moule à cake de 28 cm x 11 cm de papier sulfurisé.

2 | Préparer la pâte : mettre le beurre et la vergeoise dans un saladier et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'huile d'olive puis les œufs un par un en mélangeant bien après chaque ajout. Ajouter le miel, mélanger.

3 | Mélanger le lait et le café dans un bol et les ingrédients secs (farine+levure chimique+sel) dans un autre bol. Ajouter la moitié des ingrédients secs à la pâte, mélanger puis ajouter la moitié des liquides. Mélanger et recommencer l'opération. Terminer par les ingrédients secs.

4 | Incorporer les noisettes grossièrement hachées, verser la pâte dans le moule, enfourner pour 50 minutes environ (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche). Laisser refroidir 15 minutes avant de démouler et de laisser refroidir complètement sur une grille.

5 | Préparer le glaçage en mélangeant le café, l'huile d'olive et le sucre glace. Napper le cake avec le glaçage, saupoudrer de noisettes concassées.

Optez pour une huile d'olive d'**Aix-en-Provence - olives mûrées AOP (goût mûré)** pour ses arômes de **pain au levain**, d'**olive noire**, de **cacao** et d'**artichaut cuit**.

Mais aussi AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées, AOP huile d'olive de Provence - olives mûrées et les huiles d'olive de France "goût mûré".



Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min

Repos : 4h

Pour 6 personnes :

- 50 cl de lait
- 30 g de café soluble
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 70 g d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP**
- 115 g de farine
- 1 pincée de fleur de sel

Le petit +

Avis aux gourmands : on vous propose d'ajouter pour le service un peu de chantilly !

Gâteau magique au café huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP

1 | Préchauffer votre four à 150°C, en chaleur traditionnelle.
Faire chauffer le lait et le café dans une petite casserole, jusqu'à dissolution du café.
Réserver et laisser refroidir.

2 | Séparer les blancs et les jaunes d'œufs dans deux récipients différents. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter l'huile d'olive et mélanger. Ajouter ensuite la farine, puis le lait au café, en plusieurs fois. Mélanger pour obtenir une préparation bien homogène (elle est liquide et c'est normal !).

3 | Dans un autre bol, monter les blancs en neige avec une pincée de fleur de sel. Les incorporer grossièrement à la préparation précédente : des grumeaux doivent encore flotter à la surface.

4 | Verser dans votre moule huilé de 20 cm environ et enfourner 45 à 50 minutes. Vérifier la cuisson : la lame d'un couteau doit ressortir sèche mais le gâteau doit être tremblotant. Il figera au frais.

5 | Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur 4 h, voire une nuit. Servir frais.

Optez pour une huile d'olive de la **Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP (goût mûré)** pour ses arômes d'**olive confite**, d'**olive noire**, de **pâte d'olive**, de **cacao**, de **champignon**, d'**artichaut cuit**, de **truffe** et de **pain au levain**.

Ou l'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées, AOP huile d'olive de Provence - olives mûrées et les huiles d'olive de France "goût mûré".



Identifiez d'un seul coup d'oeil... les huiles d'olive et les olives françaises !

Ces nouveaux logos vous garantissent une huile d'olive ou des olives :

- Issue d'olives récoltées en France
- Transformées en France
- Conditionnées en France.

Les recettes ont été réalisées par les “cookettes” de France Olive. Nous remercions les blogueuses et les chefs qui nous inspirent.

Conception, réalisation et rédaction : France Olive
Photographies : Céline de Cérou et Magali Ancenay



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



Avec le soutien de :



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

