Desserts

autour des Huiles d'olive de France

Huile d'Olive 100% 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.

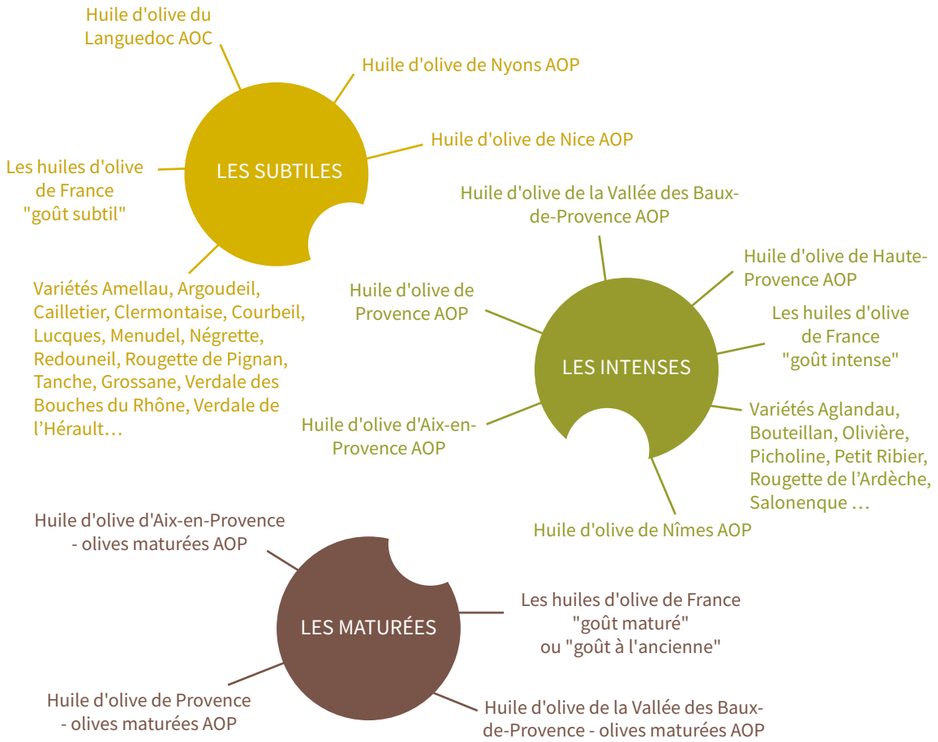
Légumes (artichaut, tomate, roquette, brocoli, ...), féculents (pâtes, pomme de terre, riz, risotto...), poissons (saumon, thon...), viandes (boeuf, agneau,...), desserts aux fruits rouges ou exotiques ...

Goût *maturé*

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...

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* !



"Tartake" fraise-rhubarbe
huile d'olive du Languedoc AOC

Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min

Pour 8 personnes :

- 500 g de rhubarbe
- 6 c. à soupe de farine
- 4 c. à soupe de poudre de noisette
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café de bicarbonate
- 3 c. à soupe de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à café d'arôme de vanille
- 90 g d'**huile d'olive du Languedoc AOC**
- 100 g de fromage blanc 0%

Pour la décoration :
- 250 g de fraises
- 25 cl de crème fraîche (pour la chantilly – 30% de matière grasse minimum)
- 30 à 50 g de sucre glace
- Quelques feuilles de basilic

1 | Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).
Placer le bol et les batteurs qui serviront à monter la chantilly au congélateur.
Huiler un moule à cake et le tapisser de papier sulfurisé, huilé lui aussi.

2 | Peler et couper la rhubarbe en petits morceaux. Dans un saladier, mélanger la farine, la fécule de maïs, la levure, le bicarbonate et la poudre de noisette. Dans un autre récipient, battre les œufs entiers avec le sucre pendant quelques minutes. Rajouter l'extrait de vanille, l'huile d'olive et le fromage blanc. Mélanger à nouveau.

3 | Rajouter les ingrédients secs et bien amalgamer l'ensemble afin d'obtenir une pâte homogène. Ajouter ensuite les morceaux de rhubarbe et mélanger à l'aide d'une maryse. Verser la préparation dans le moule à cake. Enfourner 35 minutes environ. Laisser refroidir. Démouler.

4 | Monter la crème en chantilly et ajouter le sucre glace (plus ou moins selon vos goûts). Laver, équeuter et tailler les fraises en 2 ou en 4 (selon la grosseur des fraises). Couvrir le cake refroidi de points de crème chantilly, répartir les fraises sur le dessus. Décorer de quelques feuilles de basilic.

Optez pour une huile d'olive du **Languedoc AOC (goût subtil)** pour ses arômes dominants d'**amande** et de **tomate**.

Ou choisissez une autre huile d'olive goût subtil : AOP huile d'olive de Nyons, AOP huile d'olive de Nice, une huile d'olive de France de variété Amellau, Cailletier, Grossane, Lucques, Négrette, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône...

Nectarines caramélisées au thym
et à l'huile d'olive de Nice AOP

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes :

- 4 nectarines
- 2 brins de thym
- 70 g de sucre
- 5 c. à soupe d'eau
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 250 g de mascarpone
- Poivre Timut (ou du poivre noir du moulin)

1 | Mélanger le mascarpone avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 2 tours de poivre du moulin. Réserver au frais.

2 | Couper les fruits en deux et retirer leurs noyaux.

3 | Verser le sucre et l'eau dans une poêle. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que le caramel devienne blond.

4 | Retirer du feu et ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans la poêle. Tourner, remettre sur feu doux et ajouter les fruits et le thym. Poursuivre la cuisson 5 minutes jusqu'à ce que le caramel soit soyeux.

5 | Verser les fruits dans des coupelles de service. Recouvrir de caramel et servir chaud avec une quenelle de mascarpone.

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 Cailletier, Grossane, Tanche...

Cake myrtille-amande
à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Pour 6 à 8 personnes :

- 4 œufs entiers
- 160 g de sucre glace
- 125 g d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP** + un peu pour le moule
- 1 c. à café de vanille
- 200 g de myrtilles fraîches
- 150 g de farine (T55 ou T65) + un peu pour le moule
- 50 g de poudre d'amande
- 4 g de levure chimique

1 | Sortir tous les ingrédients afin qu'ils soient à température ambiante. Préchauffer le four à 160°C (chaleur statique) ou 150-155°C en chaleur tournante. Huiler et fariner un moule à cake de 26 cm de long.

2 | Dans un saladier ou la cuve d'un robot, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux, blanchi. Incorporer l'huile d'olive. Ajouter la vanille et les myrtilles.

3 | Tamiser la farine, la poudre d'amande avec la levure (très important). Ajouter à la préparation précédente en mélangeant avec une spatule juste ce qui est nécessaire pour obtenir un ensemble plus ou moins homogène et qui tienne.

4 | Verser la préparation dans le moule au 2/3, la lisser un peu et enfourner sur une plaque dans le bas du four. Laisser cuire 45 minutes environ (si la surface colore trop vite, la couvrir de papier cuisson). Le cake est prêt quand un cure-dent piqué dedans ressort sec.

Le petit +

En dehors de la saison des myrtilles, vous pouvez opter pour des fruits congelés. Veillez cependant à les laisser décongeler avant incorporation pour qu'ils n'humidient pas trop la pâte !

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...

Brownie abricot-praliné
huile d'olive de Nice AOP

Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Pour 6 personnes :

Pour la crème praliné noisette :
- 200 g de crème liquide entière
- 80 g de praliné noisette

Pour les abricots rôtis :
- 5 abricots
- 30 g de sucre vanillé
- 15 g d'**huile d'olive de Nice AOP**
- Le zeste d'un citron

Pour la pâte à brownie :
- 90 g de chocolat noir
- 75 g d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 3 œufs
- 50 g de cassonade
- 50 g de sucre semoule
- 40 g de farine
- 10 g de cacao en poudre non sucré (type Van Houten)
- 75 g de noix de pécan
- 80 g de noisettes entières

1 | Crème praliné noisette : placer la crème très froide dans le bol de votre robot et la monter en augmentant progressivement la vitesse. Incorporer délicatement le praliné avec une spatule. Mettre dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur.

2 | Pour les abricots rôtis : couper les abricots en 4 ou en 8 (selon leur taille). Faire fondre le sucre vanillé dans une poêle, placer les abricots. Laisser cuire quelques minutes. Ajouter l'huile d'olive, le zeste du citron puis cuire 2 ou 3 min à feu doux.

3 | Préchauffer le four à 160°C (en chaleur tournante). Faire torréfier les noisettes sur une plaque recouverte de papier cuisson (20 min environ). Les laisser refroidir un peu, puis les placer dans un torchon et les faire rouler pour enlever la peau. Réserver.

4 | Faire fondre le chocolat puis ajouter l'huile d'olive. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et tiède. Incorporer les jaunes d'œufs, la cassonade et le sucre. Mélanger. Ajouter la farine tamisée avec le cacao puis les noix de pécan et 50 g de noisettes grossièrement hachées. Monter les blancs d'œufs en neige (pas trop fermes) et les incorporer délicatement. Verser la pâte dans un moule carré huilé (25 cm de côté). Enfourner 25 min à 170°C. Laisser complètement refroidir. Pocher la chantilly au praliné, ajouter des morceaux d'abricots rôtis et les noisettes restantes.

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...

Gâteau poires - fleur d'oranger
huile d'olive de Nyons AOP

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Pour 8 personnes :

- 2 poires
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche légère (4%)
- 2 pots de farine
- 1 pot de poudre de noisette
- 1,5 pots de sucre
- 0,75 pot d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 c. à soupe d'amandes effilées
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à café de fleur d'oranger
- ½ paquet de levure chimique

1 | Fouetter la crème avec le sucre dans un saladier. Ajouter la poudre de noisette, la farine et la levure.

2 | Fouetter les œufs avec l'huile et la fleur d'oranger, les ajouter dans le mélange précédent et bien fouetter.

3 | Beurrer et fariner un moule à manquer. Préchauffer le four à 180°C.

4 | Peler les poires et les couper en petits morceaux en les épépinant. Les ajouter dans la pâte et mélanger. Verser le tout dans un moule et parsemer le dessus de la pâte d'amandes effilées.

5 | Enfourner 45 minutes à 1 heure. Piquer le cœur du gâteau avec une pique pour vérifier la cuisson. Elle doit ressortir propre. Laisser complètement refroidir avant de démouler, vous pouvez saupoudrer de sucre glace.

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 Cailletier, Grossane, Tanche...

Crêpes matefaim aux pommes
huile d'olive de Nîmes AOP

Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min
Repos : 1h

Pour 4 personnes :

- 2 pommes
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 35 g d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
- 100 g de farine
- 45 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de rhum (facultatif)

1 | Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Fouetter les jaunes avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Parfumer de rhum (facultatif) et ajouter la farine et la levure. Verser l'huile d'olive, puis le lait, petit à petit, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2 | Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement. Couvrir et placer 1 h au frais.

3 | Peler, épépiner les pommes, puis les couper en tranches très fines.

4 | Dans une poêle huilée, verser une louche de pâte et aussitôt des lamelles de pomme par-dessus et laisser cuire 2 minutes. Retourner et faire cuire 2 minutes de plus. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

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...

Gâteau invisible pomme-poire
à l'huile d'olive de Nyons AOP

Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

Pour 6-8 personnes :

- 500 g de pommes Golden
- 500 g de poires Conférence
- 2 œufs
- 80 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de lait
- 15 g d'**huile d'olive de Nyons AOP** + pour le moule
- ½ citron
- 1 pincée de sel

1 | Préchauffer le four à 180°C.
Peler et épépiner les fruits, puis les couper en lamelles très fines à la mandoline.
Presser le demi-citron, arroser les fruits du jus.

2 | Fouetter les œufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 | Verser l'huile d'olive, puis le lait. Ajouter la farine, la levure et le sel. Incorporer les fruits (il y aura alors bien plus de fruits que de pâte, c'est voulu !).

4 | Huiler un moule à cake et y verser la préparation. Bien lisser. Enfourner 40 à 50 minutes et déguster tiède.

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...

Moelleux citron,
huile d'olive de Haute-Provence AOP

Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Pour 6-8 personnes :

- 200 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de sucre
- 2 c. à soupe de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 citron (zeste)
- 1 petite boîte de lait concentré non sucré
- 1 sachet de levure chimique
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- 1 c. à café de poudre de vanille
- 1 pincée de sel

1 | Huiler un moule à manqué et saupoudrer l'intérieur d'une cuillère à soupe de farine. Le retourner pour faire tomber le surplus. Préchauffer le four à 180°C.

2 | Battre au fouet les jaunes d'œufs mélangés au lait, au sucre et au sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

3 | Ajouter, dans l'ordre : l'huile d'olive, le zeste (râpé) du citron, la vanille et ensuite la farine et la levure tamisées ensemble.

4 | Battre les blancs en neige avec la pincée de sel et les incorporer délicatement à l'ensemble.

5 | Verser la pâte dans le moule et cuire au four pendant 20 minutes. Démouler le gâteau et le laisser refroidir sur une grille.

Le petit +

Pour le service, saupoudrer le moelleux de sucre glace. Il peut se déguster avec une compote de fruits rouges.

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...

Tarte kiwi-grenade, ganache montée
à l'huile d'olive de Nice AOP

Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min
Repos : 10 h

Pour 4-6 personnes :

Pour la pâte à tarte :
- 250 g de farine
- 120 ml d'eau
- 60 ml d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 1 c. à soupe de noix de coco

Pour la ganache montée :
- 200 g de crème d'Isigny AOP
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 125 g de chocolat blanc
- 1 c. à café de poudre de vanille
- 2 feuilles de gélatine

Pour la garniture :
- 3 kiwis
- 1 grenade

1 | Pour la pâte à tarte : mélanger les ingrédients ensemble (ne pas pétrir trop longtemps, la pâte doit être souple). Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et garnir un plat à tarte. Faire cuire à blanc dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir complètement.

2 | Pour la ganache montée : ramollir la gélatine dans l'eau froide et réserver. Faire bouillir la moitié de la crème avec la vanille puis ajouter la gélatine bien égouttée. Verser ce mélange chaud sur le chocolat blanc préalablement cassé en morceaux, attendre quelques instants pour laisser fondre le chocolat puis mélanger avec un fouet. Ajouter l'huile d'olive puis le restant de crème froide. Chinoiser et débarrasser, filmer au contact et réserver une nuit au réfrigérateur.

3 | Le jour J, monter cette ganache au robot ou au batteur comme une chantilly. Pocher la ganache sur la pâte à tarte refroidie, mettre au frais.

4 | Peler les kiwis et les découper en tranches. Couper la grenade et l'égrener. Garnir la ganache avec les tranches de kiwi et les graines de grenade.

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...

Gâteau du petit-déjeuner
à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées AOP

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Pour 6 à 8 personnes :

- 15 cl de lait entier
- 100 g de sucre de canne
- 3 œufs
- 270 g de farine d'épeautre
- 50 g de poudre d'amande
- 4 g de bicarbonate de soude
- 75 g d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives maturées AOP**
- 30 g de noisettes
- 30 g d'amandes
- 30 g de raisins secs
- 30 g de graines de courge
- 30 g d'abricots secs
- 30 g de cranberries
- 30 g d'amandes effilées
- 1 c. à café de rhum (optionnel)

1 | Faire gonfler les raisins secs dans un peu d'eau chaude et de rhum (vous pouvez remplacer le rhum par un sachet de thé).

2 | Torréfier les noisettes et les amandes puis les concasser grossièrement. Tailler les abricots secs en petits cubes.

3 | Battre le lait avec les œufs et le sucre. Ajouter l'huile d'olive, continuer à mélanger. Incorporer ensuite la farine d'épeautre tamisée avec le bicarbonate, la poudre d'amandes, les amandes et noisettes concassés, les abricots secs, les cranberries, les graines de courge et les raisins secs (égouttés). Mélanger rapidement.

4 | Huiler un grand moule à cake. Y verser la pâte. A l'aide d'un couteau, couper la pâte dans le sens de la longueur (pour que le cake fasse une jolie bosse). Faire cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Parsemer d'amandes effilées 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Optez pour une huile d'olive d'**Aix-en-Provence - olives maturées AOP (goût maturé)** 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 maturées, AOP huile d'olive de Provence - olives maturées et les huiles d'olive de France "goût maturé".

Cookie géant à la poêle

huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Pour 4 personnes :

- 100 g de farine semi-complète
- 70 g de sucre complet
- 40 g d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP**
- 30 g de poudre de noisette
- 1 œuf
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 poignée de pépites de chocolat
- 1 poignée de noisettes
- 1 pincée de sel

1 | Poser une feuille de papier cuisson au fond de la poêle, en marquer le tour avec l'ongle et découper le cercle ainsi tracé. Il permettra de retourner plus facilement le cookie.

2 | Mélanger la farine, le sucre, le sel, l'huile d'olive, la poudre de noisette, l'œuf et la levure de façon à obtenir une pâte homogène.

3 | Faire chauffer la poêle avec le papier cuisson au fond et y verser la pâte. Répartir les pépites de chocolat et les noisettes dans la poêle. Laisser cuire une dizaine de minutes.

4 | Poser une autre feuille de papier cuisson sur le cookie et le retourner délicatement à l'aide d'une spatule large. Prolonger la cuisson de quelques minutes, jusqu'à ce que l'autre face soit cuite aussi.

5 | Servir chaud ou froid (ce sera plus croquant une fois refroidi).

Le petit +

Vous pouvez également réaliser cette recette en cuisant votre cookie (ou vos petits cookies) au four.

Optez pour une huile d'olive de la **Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP (goût maturé)** 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 maturées, AOP huile d'olive de Provence - olives maturées et les huiles d'olive de France "goût maturé".

Mugcake au chocolat,
huile d'olive de Provence AOP

Préparation : 5 min
Cuisson : 2 min

Pour 4 personnes :

- 3 œufs
- 115 g d'**huile d'olive de Provence AOP**
- 200 g de chocolat noir
- 100 g de farine
- 75 g de sucre semoule
- 20 g de pralin
- 1 pincée de sel
- Le zeste d'un citron vert (facultatif)

1 | Faire fondre le chocolat puis ajouter l'huile d'olive.

2 | Ajouter le sucre, la pincée de sel et mélanger. Ajouter la farine et le pralin, puis mélanger à nouveau. Laisser refroidir quelques instants le mélange avant d'ajouter les œufs un à un en mélangeant.

3 | Remplir les mugs aux trois quarts avec le mélange chocolat-praliné. Les déposer dans le micro-ondes et faire cuire 50 secondes-1 minute, selon la texture désirée, sur chaleur maximale.

4 | Laisser tiédir avant de servir.

Le petit +

Pour plus de peps, vous pouvez rajouter quelques zestes de citron vert dans le chocolat fondu !

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...

Ultra fondant chocolat-thym-noisette,
huile d'olive de Provence - olives maturées AOP

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes :

- 250 g chocolat noir à pâtisser
- 160 g d'**huile d'olive de Provence - olives maturées AOP** + pour le moule
- 120 g de sucre
- 4 œufs
- 50 g de farine + pour le moule
- 50 g de noisettes décortiquées
- 1 pincée de sel
- Thym

1 | Faire tiédir légèrement l'huile d'olive puis y faire infuser le thym pendant 30 minutes à 1h.

2 | Préchauffer le four à 180°C. Concasser grossièrement les noisettes, réserver.

3 | Faire fondre le chocolat au bain-marie puis ajouter l'huile d'olive au thym (filtrée). Fouetter le sucre avec les œufs entiers jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le chocolat fondu, puis incorporer la farine et le sel. Vous pouvez y rajouter quelques feuilles de thym pour accentuer le goût du thym.

4 | Huiler et fariner un moule à manqué et y verser la pâte. Parsemer le gâteau avec les noisettes concassées. Enfourner 20 minutes. Déguster tiède ou froid.

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

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

Bûche façon "Bounty",
huile d'olive de Nyons AOP

Préparation : 25 min
Cuisson : 50 min
Repos : 6h

Pour 4 personnes :

Pour le sirop :
- 150 g de sucre
- 2 citrons verts

Pour le biscuit :
- 2 œufs entiers + 2 blancs
- 15 g d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 100 g de sucre glace
- 75 g de poudre d'amande
- 35 g de farine tamisée
- 30 g de cacao
- Le zeste d'un citron vert

Pour la mousse noix de coco :
- 400 g de mascarpone
- 150 g de lait concentré sucré
- 100 g de noix de coco râpée

Pour le glaçage noix de coco :
- 250 g de chocolat noir
- 30 g d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 30 g de noix de coco râpée

1 | Préparer le sirop : faire réduire le sucre avec le jus et le zeste des citrons verts et 25 cl d'eau (et éventuellement 1 cuillère à soupe de rhum).

2 | Préparer le biscuit : préchauffer le four à 180°C. Mélanger la poudre d'amande, le cacao et 75 g de sucre glace. Intégrer les œufs entiers, la farine, l'huile d'olive et le zeste de citron vert. Monter les blancs en neige avec le reste de sucre puis les incorporer délicatement. Étaler sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfourner 10 min. Retourner le biscuit sur un linge humide et laisser refroidir. Décoller le papier et badigeonner la surface de sirop. Enrouler dans un linge et réserver.

3 | Préparer la mousse noix de coco : fouetter au batteur électrique le mascarpone et le lait concentré jusqu'à obtenir une mousse légère. Ajouter la noix de coco râpée, mélanger délicatement la mousse. Dérouler le biscuit roulé. Étaler la mousse coco de façon régulière sur toute la surface. Rouler la bûche sans trop serrer. Recouvrir de film étirable et réserver 4h au frais.

4 | Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter l'huile d'olive. Placer la bûche roulée sur une grille au-dessus d'un plateau recouvert d'un film ou d'un papier cuisson. Verser le glaçage et bien le laisser couler sur les côtés. Si besoin, récupérer l'excédent et verser une 2ème couche de glaçage. Transférer la bûche roulée sur un plat de service. Parsemer de noix de coco. Réserver pendant 2h au réfrigérateur. Sortir la bûche 10 min avant de la déguster.

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...

Huile d'Olive 100% France

Olive 100% France

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

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

Impression : Groupe CCEE - Ne pas jeter sur la voie publique.