



CLASSIQUES REVISITÉS

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 :

LES HUILES D'OLIVE DE FRANCE

Huile d'Olive
100%
France

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.

SE MARIENT AVEC :

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



Huile d'olive du LANGUEDOC AOC : arômes dominants d'amande et de tomate.

Huile d'olive de NICE AOP : arômes d'amande prépondérants accompagnés selon les années de notes de fleurs de genêt, d'artichaut cru, de foin, de feuille, de pomme mûre, de fruits secs...

Huile d'olive de NYONS AOP : arômes dominants de noisette fraîche, d'herbe coupée, aux notes légèrement beurrées.

Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Amellau - Argoudeil - Cailletier - Clermontaise - Courbeil - Lucques - Menudel - 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.

GOÛT INTENSE

Ces huiles sont 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.

Huile d'Olive
100%
France

IDÉALES POUR :

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



Huile d'olive d'AIX-EN-PROVENCE AOP : légèrement poivrée, aux arômes d'artichaut cru, de verdure complétés parfois de noix/noisette et fruits rouges.

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

Huile d'olive de NÎMES AOP : aux arômes herbacés, de foin, d'ananas, de prune jaune, d'artichaut cru complétés éventuellement par la prune rouge et la pomme.

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

Huile d'olive de la VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP : aux arômes d'artichaut, de pomme et d'herbe fraîchement coupée dominants, 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.

GOÛT À L'ANCIENNE

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

Huile d'Olive
100%
France

À CUISINER AVEC :

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



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

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

Huile d'olive de la 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 ».



SALADE DE HARICOTS, PETITS POIS, RADIS & CIE

PRÉPARATION 30 min CUISSON 25 min

- 1 **ÉCOSSE** les petits pois, **TRIER** les haricots. Faire **CUIRE** les petits pois dans un grand volume d'eau bouillante salée (20 minutes environ après la reprise de l'ébullition). Faire **CUIRE** les haricots verts à la vapeur, *al dente* (12 à 15 minutes). Dès la fin de cuisson des haricots et des petits pois, les **RAFRAÎCHIR** sous l'eau froide pour conserver leur couleur.
- 2 Pendant ce temps, **ÉPLUCHER** puis **RÉALISER** des tagliatelles de carottes à l'aide d'un économe. **LAVER** et **COUPER** les radis en tranches. **CONCASSER** les noisettes torréfiées.
- 3 **PRÉPARER** la vinaigrette en mélangeant ensemble les ingrédients. **MÉLANGER** la vinaigrette avec les légumes.
- 4 **POCHER** les œufs : **PORTER** à ébullition une casserole d'eau avec une cuillère à soupe de vinaigre, réduire le feu, **CASSER** votre œuf entier dans un bol et le déposer délicatement dans l'eau frémissante, **RENOUVELER** l'opération pour les autres œufs. **CUIRE** 3 minutes pour un œuf mollet, 5 minutes pour un jaune plus dur.
- 5 **DÉPOSER** les œufs pochés sur la salade, arrosé d'une demie cuillère à soupe d'**huile d'olive** goût **intense** et servir aussitôt.

INGRÉDIENTS

- 200g de haricots verts frais
- 100g de petits pois frais écosés (environ 300 à 350 g de petits pois entiers)
- 1 poignée de noisettes torréfiées
- 1/2 botte de radis
- 2 carottes
- 4 œufs
- 1/2 c. à soupe d'**huile d'olive** goût **intense**

Pour la vinaigrette :

- 3 c. à soupe d'**huile d'olive** goût **intense**
- 1,5 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1/2 c. à café de moutarde
- Sel, poivre

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



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



FÉCULENTS

TIAN D'HIVER

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 55 min

- 1 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.
LAVER et **ÉPLUCHER** les légumes. Les **COUPER** en rondelles.
- 2 Dans un plat à gratin, **DÉPOSER** les rondelles en alternant les légumes. **SALER, POIVRER, PARSEMER** de thym, d'ail écrasé, **VERSER** le bouillon de légumes et l'**huile d'olive goût à l'ancienne**.
- 3 **PARSEMER** de gruyère et **ENFOURNER** pour 55 minutes (25 minutes si les légumes sont précuits à la vapeur).

Astuce : pour aller plus vite, vous pouvez précuire les légumes à la vapeur pendant 15 minutes puis les trancher et les déposer dans le plat.

Variantes : vous pouvez insérer des tranches de chorizo en alternance avec les légumes, utiliser de la courge butternut (ou d'autres légumes hivernaux) à la place des patates douces...

INGRÉDIENTS

- 800g de pommes de terre
- 2 patates douces
- 4 grosses carottes
- 1 bouquet de thym
- 20 à 30 cl de bouillon de légumes
- **2 c. à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 1 gousse d'ail
- Gruyère râpé
- Sel, poivre



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



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



SOUPE

MINESTRONE

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 35 min

- 1 **ÉCOSER** les petits pois et les fèves. **FAIRE** blanchir les fèves, les **RAFRAÎCHIR** et les **PELER**.
- 2 **LAVER** et **COUPER** les feuilles d'épinards en fines lanières. **PELER** et **COUPER** en cubes les carottes et les courgettes. **DÉTAILLER** le céleri en rondelles. **ÉBOUTER** les haricots plats, les **COUPER** en tronçons. **PELER** et **ÉMINCER** les oignons.
- 3 Dans un grand faitout, faire **REVENIR** le lard fumé avec les oignons émincés. **AJOUTER** les petits pois, les haricots plats, les carottes, les courgettes, le céleri et le bouillon de volaille (ajuster la quantité en fonction du volume de vos légumes). **SALER, POIVRER, AJOUTER** le thym et les gousses d'ail écrasées. **CUIRE** pendant 15 minutes.
- 4 Pendant ce temps, **CISLER** le basilic (réserver quelques grosses feuilles pour le service). Réserver.
- 5 **AJOUTER** les pâtes dans le faitout, les laisser **CUIRE** selon les indications du paquet. Trois minutes avant la fin de leur cuisson, ajouter les fèves et les épinards.
- 6 **TERMINER** le minestrone en ajoutant les haricots blancs, l'**huile d'olive goût intense** et le basilic. **RECTIFIER** l'assaisonnement. **SERVIR** avec quelques copeaux de parmesan et des feuilles de basilic grossièrement coupées.

INGRÉDIENTS

- 150g de petits pois frais (400g de petits pois non écosés)
- 150g de fèves fraîches écosées (600g de fèves entières)
- 50g d'épinards
- 2 courgettes (ou 1 grosse)
- 2 branches de céleri
- 3 carottes
- 200g de haricots plats
- 150g de lard fumé
- 2 oignons
- 125g de pâtes (de petite taille)
- 1 petite boîte de haricots blancs
- **3 c. à soupe d'huile d'olive goût intense**
- 2 à 2,5 L de bouillon de volaille
- 3 gousses d'ail
- 1 brin de thym frais
- 30g de parmesan
- Sel, poivre du moulin



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



| Pour 4 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



VIANDE

TATAKI DE BOEUF AUX OLIVES

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 50 min

REPOS 1 h

INGRÉDIENTS

• 4 pavés de bœuf (rumsteak) de 100 à 150g chacun environ (épais et étroits)

Pour la marinade :

- 3 c. à soupe d'huile d'olive goût subtil
- 15 cl de sauce soja
- 1,5 cl de saké (facultatif)
- 2 gousses d'ail
- 10g de gingembre frais
- 1 c. à café de piment d'Espelette AOP
- 1 citron vert (bio)
- 100g d'olives noires de Nyons AOP dénoyautées
- Graines de sésame doré

- 1 **COUPER** les olives noires de Nyons AOP, les **ÉTALER** sur une plaque et mettre au four à 120°C pendant 20 à 30 minutes (jusqu'à ce que les olives soient sèches). Les **RÉDUIRE** en une poudre grossière. Réserver.
- 2 **PRÉPARER** la marinade : **ÉPLUCHER** les gousses d'ail, les **DÉGERMER** et les **ÉCRASER**. **ÉPLUCHER** le gingembre et le **RÂPER**. **PRÉLEVER** le zeste du citron vert et **PRESSER** le jus. Bien **MÉLANGER** tous les ingrédients de la marinade dont l'**huile d'olive goût subtil**.
- 3 **DÉPOSER** les pavés de bœuf dans un plat hermétique, **VERSER** la marinade sur la viande et laisser **MARINER** au minimum 1 heure afin que la viande s'imprègne au maximum des saveurs.
- 4 **ÉGOUTTER** les pavés (en gardant la marinade), les **RÉSERVER** sur une assiette. Dans une casserole, faire **RÉDUIRE** la marinade environ 10 minutes sur feu doux. **RÉSERVER**.
- 5 **MÉLANGER** la poudre d'olives noires et le sésame. **ENTOURER** chaque pavé de ce mélange (ils doivent être bien recouverts). Faire **CHAUFFER** un peu d'**huile d'olive goût subtil** dans une poêle et **SAISIR** les pavés sur chaque côté. **TAILLER** les pavés en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. **SERVIR**, accompagnés de tagliatelles, en les arrosant de marinade réduite.



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

> OLIVES : Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives noires de Nyons AOP, Olive de Nice AOP ou des olives noires de variété Cailletier, Grossane, Lucques, Négrette, Tanche ... !



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



VIANDE

RÔTI DE PORC EN TENUE D'ÉTÉ

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

1 h 45

REPOS

30 min

1 La veille, **PRÉPARER** le “beurre” de basilic : **LAVER** et **CISELER** finement le basilic. **MÉLANGER** l'**huile d'olive goût intense** et le basilic et **METTRE** le mélange dans un bac à glaçons. **PLACER** au congélateur.

2 Le jour J, **FROTTER** le rôti de porc avec une gousse d'ail préalablement épluchée. Faire **CHAUFFER** 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive goût intense** dans une cocotte et faire **COLORER** le rôti sur toutes les faces. **RÉSERVER** la viande dans une assiette. **DÉGLACER** les sucs du rôti avec le vin blanc.

3 **MÉLANGER** 1 cuillère à soupe d'huile d'olive goût intense, le jus du citron, le piment d'Espelette et **BADIGEONNER** le rôti à l'aide d'un pinceau. **SALER, POIVRER** et laisser **REPOSER** le rôti ainsi badigeonné dans le vin et les sucs, dans la cocotte, pendant 30 minutes, à température ambiante (recouvert d'un torchon).

4 **PRÉCHAUFFER** le four à 200°C. **ÉPLUCHER** et **COUPER** les oignons en demi-rondelles. Dans la cocotte, **AJOUTER** l'oignon, les gousses d'ail en chemise et le romarin. **ARROSER** le rôti avec 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût intense**, **COUVRIR** et **METTRE** au four. **CUIRE** le rôti pendant 1h30 (compter 30 minutes par 500 g) tout en l'arrosant régulièrement. Une heure avant la fin de la cuisson, **RAJOUTER** le bouillon de volaille. Quinze minutes avant la fin de la cuisson, **AJOUTER** les tomates, **SALER** et **POIVRER**. A la sortie du four, **POSER** les glaçons d'huile d'olive goût intense au basilic et **SERVIR**.

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de porc (1,5 kg)
- 200g de tomates cocktail
- 5 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 branches de romarin
- 1 jus de citron
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive goût intense**
- 10 cl de bouillon de volaille
- 5 cl de vin blanc
- 1 pincée de piment d'Espelette AOP
- Sel, poivre

Pour le “beurre” de basilic :

- 1 bouquet de basilic
- 10 cl d'**huile d'olive goût intense**



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



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



VIANDE

DINDE AUX CITRONS, OLIVES, SAUGE ET THYM

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 40 min

- 1 **LAVÉ** les citrons, les **COUPER** en quartiers fins. **COUPER** la dinde en gros morceaux. **ÉMINCER** l'oignon.
- 2 Faire **CHAUFFER** 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne** et faire **DORER** les morceaux de dinde. Les **RÉSERVER** dans une assiette.
- 3 **AJOUTER** une cuillère à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne** dans les sucs de la dinde et faire **REVENIR** l'oignon émincé. **RAJOUTER** l'ail pressé et les citrons et laisser **CUIRE** quelques minutes.
- 4 **RAJOUTER** la dinde, le thym, la sauge, les olives de Nice AOP, **SALER**, **POIVRER** et **VERSER** le bouillon de volaille. **COUVRIR** et **CUIRE** 15 minutes. **ENLEVER** le couvercle et **POURSUIVRE** la cuisson pendant 15 minutes (le jus doit s'épaissir).
- 5 **SERVIR** avec des tagliatelles, une purée de carottes, de courgettes ou autres selon vos envies !

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de dinde (blancs ou cuisses)
- 2 citrons jaunes bio
- 1 citron confit
- 1 citron vert
- 150g d'olives de Nice AOP
- 3 c. à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne
- 20 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 branches de thym
- 12 feuilles de sauge



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

> **OLIVES** : Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives noires de Nyons AOP, Olive de Nice AOP ou des olives noires de variété Cailletier, Grossane, Lucques, Négrette, Tanche ... !



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



PLAT

POULET RÔTI, POMMES DE TERRE, GRENADE

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 1 h 30

- 1 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C. **COUPER** la grenade pour récupérer ses graines. **PRÉPARER** la farce : **MÉLANGER** le petit suisse, la chair à saucisse, les graines de grenade, ½ cuillère à soupe d'huile d'olive goût intense, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. En **GARNIR** l'intérieur du poulet.
- 2 Dans un petit bol, **MÉLANGER** le vinaigre, le miel, 1,5 cuillère à soupe d'**huile d'olive goût intense**, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. **METTRE** le poulet dans un plat allant au four, le **BADIGEONNER** du mélange vinaigre/miel/huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- 3 **COUPER** la tête d'ail en deux dans la hauteur. **ÉPLUCHER** l'oignon, l'**ÉMINCER** grossièrement. **DÉPOSER** l'ail et l'oignon dans le plat du poulet avec le bouillon, 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive goût intense**, 1 brin de romarin et le thym.
- 4 **LAVER** les pommes de terre, les **COUPER** en deux ou quatre (selon la taille des grenailles ; pour les plus petites, les laisser entières). Les **RÉSERVER**.
- 5 **COUVRIRE** le poulet et **CUIRE** au four (pendant 1h30 au total), en tournant la volaille au bout de 50 minutes et en l'arrosant régulièrement. Au bout de 30 minutes, **RAJOUTER** les pommes de terre, **SALER**, **POIVRER** et **AJOUTER** 1 brin de romarin. 20 minutes avant la fin de cuisson, **ENLEVER** le couvercle pour faire **GRILLER** le poulet. **SERVIR** le poulet avec sa farce et les pommes de terre grillées à l'**huile d'olive goût intense**.

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de la Drôme ou d'Ardèche IGP
- 150g de chair à saucisse
- 1kg de pomme de terre grenailles
- 1 oignon
- 1 tête d'ail
- 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1,5 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive goût intense**
- 1 petit suisse nature
- 1 grenade
- 2 brins de thym
- 2 brins de romarin
- Piment d'Espelette AOP
- 20 cl de bouillon de volaille
- Sel, poivre



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



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



PLAT

EPAULE D'AGNEAU À LA SAUGE, FENOILS À L'ORANGE

PRÉPARATION : 20 min · **CUISSON** : 1h10 · **REPOS** : 1 à 2 h

- 1 PRÉPARER** le beurre de sauge quelques heures auparavant ou la veille : **CISELER** finement la sauge. **FAIRE** légèrement tiédir l'**huile d'olive goût à l'ancienne** puis **AJOUTER** la sauge. Laisser **INFUSER** puis **VERSER** dans des moules à glaçons et **METTRE** au congélateur pour faire durcir.
- 2 PRÉPARER** la viande : **ÉPLUCHER** les 2 gousses d'ail et **FROTTER** l'épaule d'agneau avec. **SALER** et **POIVRER**, **SAUPOUDRER** de graines de fenouil et **METTRE** l'épaule dans une cocotte avec 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne**. Faire **DORER** sur tous les côtés. **SORTIR** l'épaule, réserver les sucs au fond de la cocotte.
- 3 ENVELOPPER** l'épaule bien dorée de feuilles de sauge et **FICELER**. **INSTALLER** l'épaule dans un panier vapeur, **METTRE** le fond de veau dans le réservoir (ajuster la quantité à votre appareil) et **CUIRE** pendant 1 heure (vérifier régulièrement qu'il y ait assez de bouillon dans le réservoir).
- Pendant ce temps, **TRIER** les fenouils, les couper en 4 ou 8 (selon leur grosseur). Dans la cocotte, **RAJOUTER** aux sucs de l'agneau une cuillère à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne** et faire **REVENIR** les fenouils. Une fois légèrement dorés, **DÉGLACER** avec le vin, le jus et le zeste de l'orange, **SALER**, **POIVRER** et **CUIRE** une vingtaine de minutes.
- Une fois l'épaule d'agneau cuite, **COUPER** de belles tranches et **SERVIR** avec le fenouil et le beurre de sauge.

INGRÉDIENTS

- 1 épaule d'agneau (désossée par votre boucher)
- Une trentaine de feuilles de sauge
- 1 tête d'ail + 2 gousses
- **2 c. à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 1/2 c. à café de graines de fenouil
- 1 L de fond de veau
- Fleur de sel
- Poivron

Pour les fenouils à l'orange :

- 3 fenouils
- 1/3 verre de vin blanc
- Le juste et le zeste d'une orange
- **1 c. à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- Sel, poivre

Pour le "beurre de sauge" :

- **15 cl d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 1/2 bouquet de sauge

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



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



PLAT

FUSILLI ALLA PUTTANESCA

PRÉPARATION : 20 min CUISSON : 25 min

- 1 **CISELER** finement l'oignon. **DÉNOYAUTER** et **COUPER** les olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP en deux. **LAVER** et **COUPER** les tomates fraîches en cubes moyens.
- 2 Dans une poêle, **FAIRE REVENIR** l'oignon dans une cuillère à soupe d'**huile d'olive goût intense** puis **RAJOUTER** l'ail écrasé et les anchois, laisser **CUIRE** pendant 1 minute.
- 3 **AJOUTER** les tomates (fraîches et coulis), les olives, les câpres et le piment (l'enfermer dans une boule à thé pour pouvoir le retirer quand le piquant est suffisant pour vous). **SALER** et **POIVRER**. Faire **MIJOTER** à feu doux pendant une vingtaine de minutes puis **RAJOUTER** une cuillère à soupe d'**huile d'olive goût intense**.
- 4 Pendant ce temps, faire **BOUILLIR** une grande marmite d'eau. Quand l'eau bout, **RAJOUTER** une poignée de gros sel et les pâtes. Les **CUIRE** selon la durée indiquée sur le paquet (les pâtes doivent être *al dente*).
- 5 **PRÉLEVER** deux cuillères à soupe d'eau de cuisson et les **METTRE** dans la sauce. **ÉGOUTTER** et **VERSER** les pâtes dans la poêle de la sauce. **REMUER** délicatement, **RÂPER** un peu de pecorino, **PARSEMER** de basilic ciselé et **SERVIR** aussitôt.

INGRÉDIENTS

- 500g de pâtes fusilli
- 300g de tomates fraîches
- 300g de tomates concassées ou du coulis de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 50g d'olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
- 4 filets d'anchois
- 25g de câpres
- 1 piment de Cayenne
- 2 c. à soupe d'huile d'olive goût intense
- ¼ bouquet de basilic
- 1 poignée de gros sel
- Pecorino AOP
- Sel, poivre

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

> **OLIVES** : Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives noires de Nyons AOP, Olive de Nice AOP ou des olives noires de variété Cailletier, Grossane, Lucques, Négrette, Tanche ... !



| Pour 20 **CHOUQUETTES** | Huile d'olive goût **SUBTIL**



DESSERT

CHOUQUETTES

PRÉPARATION



CUISSON



- 1 **PRÉCHAUFFER** le four à 220°C (en chaleur tournante si possible). **PRÉPARER** deux plaques de cuisson avec du papier sulfurisé.
- 2 **METTRE** l'eau, l'**huile d'olive goût subtil** et le sucre dans une casserole puis **CHAUFFER** l'ensemble (jusqu'à quasi-ébullition). Sans éteindre le feu, **AJOUTER** la farine en une seule fois et **MÉLANGER** avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule souple, qui se décolle de la paroi et du fond de la casserole.
- 3 **PLACER** la pâte dans un saladier et **INCORPORER** 3 œufs entiers un à un, jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et brillante.
- 4 **METTRE** la pâte dans une poche à douille (ou à défaut, un sac congélation dont vous couperez l'extrémité) et **FORMER** de petits tas de pâte sur le papier sulfurisé en les espaçant d'environ 5 cm (ils gonflent à la cuisson).
- 5 **BATTRE** le dernier œuf, le **BADIGEONNER** sur la surface de la pâte puis **PARSEMER** de sucre perlé. **ENFOURNER** pour 18-20 minutes environ, sans ouvrir le four. Puis **ENTROUVRIER** le four et **POURSUIVRE** la cuisson 5 minutes pour laisser sécher les chouquettes (cela évitera qu'elles ne retombent).

Conseil : à consommer dans la journée !

INGRÉDIENTS

- 125 ml d'eau
- 40g d'**huile d'olive goût subtil**
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 75g de farine
- 4 œufs
- Sucre perlé



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



| Pour **8 PERSONNES** | Huile d'olive goût **À L'ANCIENNE**



DESSERT

BROOKIES

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 35 min

- 1 **PRÉPARER LA PÂTE À COOKIE** : **TRAVAILLER** le beurre avec le sucre et la vanille pour en faire une mousse, **AJOUTER** l'œuf entier. **INCORPORER** la farine mélangée au sel et à la levure chimique puis les pépites de chocolat. **RÉSERVER** au frais.
- 2 **PRÉCHAUFFER** le four à 150°C.
PRÉPARER LA PÂTE À BROWNIE : faire **FONDRE** le chocolat noir. Hors du feu, **AJOUTER** l'**huile d'olive goût à l'ancienne**, le sucre, les œufs entiers, la farine puis les baies de goji, **MÉLANGER** entre chaque ingrédient.
- 3 **HUILER** un moule carré et y **VERSER** la pâte à brownie. La **PRÉCUIRE** 15 minutes puis la **SORTIR** du four. **ÉMIETTER** la pâte à cookie dessus afin qu'elle recouvre le brownie.
- 4 **REMETTRE** au four pour 15 à 20 minutes (jusqu'à ce que la pâte à cookie soit dorée). Laisser **REFROIDIR**. Bon appétit !

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à cookie :

- 100g de pépites de chocolat (noir, au lait ou blanc)
- 100g de beurre mou ½ sel
- 200g de sucre roux ou de cassonade
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 200g de farine
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à café de levure chimique

Pour la pâte à brownie :

- 100g de chocolat noir pâtissier
- **80g d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 2 œufs
- 30g de baies de goji



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



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



DESSERT

RIZ AU LAIT POMME, FÈVE TONKA

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 35 min

INGRÉDIENTS

- 1 L de lait
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Le zeste d'une orange
- 120g de riz rond
- 3 pommes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive goût subtil
- Fève tonka

- 1 Faire **BOUILLIR** le lait avec le sucre, le sucre vanillé et le zeste d'orange (attention faire un ruban assez long pour le retirer facilement en fin de cuisson).
- 2 Lorsque le lait bout, **JETER** le riz en pluie et **BAISSER** le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit **CUIRE** très lentement pendant 30 à 35 minutes.
- 3 Pendant ce temps, **LAVER** puis **ÉPLUCHER** les pommes, **ENLEVER** les pépins et les couper en petits cubes. Faire **CUIRE** les pommes à feu moyen dans l'**huile d'olive goût subtil** et les **RETOURNER** afin qu'elles dorent sur toutes les faces. **COUVRIR** et les laisser **CUIRE** 5 minutes à feu doux. **VÉRIFIER** la cuisson : les pommes sont cuites quand la pointe du couteau pénètre facilement. **RÂPER** la fève tonka sur les pommes, **MÉLANGER** et **RÉSERVER**.
- 4 Lorsque le riz affleure le lait, **COUPER** le feu, **RETIRER** le zeste d'orange et laisser **REFROIDIR** ; le riz va finir de s'**IMBIBER** de lait en refroidissant. **MÉLANGER** les pommes et le riz au lait et **SERVIR**.



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



FORÊT NOIRE REVISITÉE

PRÉPARATION 30 min · CUISSON 45 min

1 **VERSER** la crème dans un récipient et **METTRE** le tout au réfrigérateur avec les fouets du batteur.

2 **PRÉPARER LES GÂTEAUX** : préchauffer votre four à 180°C. **SÉPARER** les blancs des jaunes d'œuf. **FOUETTER** les jaunes, le sucre et le sucre vanillé. **AJOUTER** ensuite le lait et l'**huile d'olive**, puis le cacao en poudre, la cannelle, la farine et la levure tamisées. **BATTRE** les blancs en neige bien fermes avec une pointe de sel. **INCORPORER** délicatement les blancs à la préparation. **VERSER** dans des moules à muffin huilés et **ENFOURNER** 35 minutes.

3 **PRÉPARER LA GARNITURE** : **ÉQUEUTER** et **LAVER** les cerises puis les **DÉNOYAUTER**. **COUPER** les cerises en deux et en faire **CONFIRE** la moitié (réserver l'autre moitié) dans l'**huile d'olive**, le sucre et 1 cuillère à soupe d'amaretto. **RÉSERVER** les cerises et le sirop séparément. **RAJOUTER** 1 cuillère à soupe d'amaretto dans

le sirop des cerises (et un peu d'eau s'il n'est pas assez liquide).

4 **PRÉPARER LA CHANTILLY** en fouettant la crème bien froide. Quand la crème commence à épaissir, **AJOUTER** le sucre glace, la fève tonka râpée et du fixe chantilly et **CONTINUER** à fouetter. **METTRE** dans une poche à douille.

5 **TORRÉFIER** puis **CONCASSER** les amandes. Une fois refroidis, **TAILLER** vos gâteaux en trois dans la hauteur, les **IMBIBER** du sirop d'amaretto.

6 **MONTAGE** : dans un bocal, **DÉPOSER** d'abord la partie inférieure d'un gâteau. **AJOUTER** une cuillère de cerises confites, une couche de chantilly puis des demi-cerises fraîches et quelques amandes concassées. **RECOMMENCER** l'opération une fois puis **TERMINER** par le haut du gâteau, quelques pointes de chantilly, quelques cerises fraîches et des amandes concassées. **SAUPOUDRER** de chocolat noir râpé.

INGRÉDIENTS

Pour les gâteaux :

- 6 œufs
- 150g de sucre
- 50 ml de lait
- 20 ml d'**huile d'olive goût intense**
- 40g de cacao
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à café de cannelle (facultatif)

Pour la garniture :

- Deux poignées de cerises fraîches
- 1,5 c. à soupe **huile d'olive goût intense**
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe d'amaretto
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 50g de sucre glace
- 1 fève Tonka
- 1 sachet de fixe chantilly (facultatif)
- 20g d'amandes entières
- 50g de chocolat noir

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



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



DESSERT

CAKE POIRES-VERVEINE-CARDAMOME

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

45 min

INGRÉDIENTS

- 3 poires
- 1 poignée de feuilles de verveine
- 100g de sucre + 1 c. à soupe
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 c. à café de cardamome
- 2 œufs
- 8 cl d'huile d'olive goût subtil
- 1 yaourt nature
- Cassonade

- 1 **LAVER** et **PELER** les poires en les gardant entières.
- 2 Faire **CHAUFFER** 20 cl d'eau avec 1 cuillère à soupe de sucre, y **PLONGER** les feuilles de verveine et **STOPPER** la cuisson. Y **POCHER** les poires en les tournant régulièrement pour qu'elles s'imprègnent du sirop.
- 3 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.
MÉLANGER ensemble les ingrédients secs (la farine et la levure puis les sucres et la cardamome).
- 4 Dans un bol, **BATTRE** les œufs entiers avec l'**huile d'olive goût subtil** et le yaourt.
MÉLANGER avec les ingrédients secs.
- 5 **HUILER** un moule à cake, **VERSER** la moitié de la pâte, **DISPOSER** les poires entières (queues vers le haut) en les enfonçant un peu dans la pâte puis **VERSER** le reste de pâte autour.
SAUPOUDRER de cassonade et **ENFOURNER** pour 35 minutes environ (le couteau doit ressortir sans trace de pâte sur la lame).



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



Quelques classiques de la cuisine sont ici revisités avec les Huiles d'olive de France.
Riches de leurs arômes, elles subliment aussi bien les légumes que les féculents,
les viandes blanches et rouges, les desserts fruités, chocolats et pâtisseries.

Bonne dégustation !

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 : 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

huilesetolives.fr



avec le soutien de



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