

TARTES & CIE

autour des Huiles d'olive de France

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



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

SE MARIENT AVEC:

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

Optez pour ...

AÓP NÍCE: arômes d'amande prépondérants accompagnés selon les années de notes de fleur de genêt,

AOP NYONS: arômes dominants de noisette fraîche et de pomme verte, aux notes légèrement beurrées. Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Amellau - Argoudeil - Cailletier - Clermontaise -Courbeil - Lucques - 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



Les huiles d'olive **GOÛT INTENSE** 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.

IDÉALES POUR:

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

Préférez une ...

AOPAIX-EN-PROVENCE: arômes d'artichaut cru, d'herbe fraîche, de fruits rouges et de noix/noisette souvent

AOP HAUTE-PROVENCE: arômes d'artichaut cru dominants accompagnés de notes de banane, d'herbe, de

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

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

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE : aux arômes d'herbe fraîchement coupée , de pomme, d'amandon,

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

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



Les huiles d'olive GOÛT À L'ANCIENNE À CUISINER AVEC : sont 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, aubergine, choux...), féculents (risotto, polenta...), poissons (maquereau, sardines...), viandes (gibier, taureau, agneau...), crustacés et coquillages (huîtres, moules...), desserts au chocolat.

Choisissez une ...

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

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

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE - Olives maturées 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 maturées » ou « goût à l'ancienne ».

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

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

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

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





TARTELETTES DE PANISSE

TOMATES - BASILIC

PRÉPARATION 30 min. CUISSON 25 min. REPOS 1 h

fouet. Dès que la farine a absorbé l'eau, **REPOSER** la casserole sur feu doux.

Si la pâte forme trop de grumeaux, **MIXER** la pâte avec un robot plongeur.

Pour les panisses : · 250g de farine de pois chiche

- ∙ 1 L d'eau
- · 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- · 1 gousse d'ail

INGRÉDIENTS

· 1 poignée de gros sel

- Pour la garniture :
- 300g de tomates cerises ½ bouquet de basilic
- · 2 c. à s. d'huile d'olive goût
- · 1 boule de mozzarella
- · 1 gousse d'ail

Préparer les panisses : dans une grande casserole, faire chauffer l'eau avec une bonne pincée de sel, la gousse d'ail et l'huile d'olive goût intense. Lorsque l'eau commence à bouillir, hors du feu, **verser** la farine de pois chiche en mélangeant sans cesse à l'aide d'un

- 2 MÉLANGER sans cesse pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte épaisse. VERSER aussitôt la préparation dans un grand moule à tarte type Pyrex. Laisser **REFROIDIR** puis réserver 1 h au réfrigérateur.
- 3 Lorsque la pâte est bien figée, la TAILLER en petits disques ou en cubes. Les faire **DORER** dans une poêle avec un fond d'huile d'olive goût intense. **RÉSERVER** sur du papier absorbant.
- 4 Préparer La Garniture : tailler les tomates cerises en 4. Ciseler le basilic. Écraser l'ail. COUPER la mozzarella en petits cubes. MÉLANGER le tout, ajouter l'huile d'olive goût intense, saler et poivrer.
- 5 DISPOSER sur chaque panisse le mélange tomate / basilic / mozzarella. SERVIR accompagné d'une salade à l'huile d'olive pour une entrée complète ou simplement à l'apéritif!

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



FOCACCIA ANCHOIS-OIGNONS-THYM

PRÉPARATION 30 min CUISSON 30 min REPOS 1 h

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

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

INGRÉDIENTS

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

Garniture:

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

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





- 1Préchauffer le four à 200°.
- ÉTALER la pâte feuilletée dans votre moule et la PIQUER.
- 2 COUPER les figues en quartiers. COUPER le chèvre en rondelles de 5 mm. Les DISPOSER sur la pâte, les **Arroser** d'un peu de miel, **PARSEMER** de cerneaux de noix et **RÉPARTIR** harmonieusement les figues. Arroser la tarte d'huile d'olive goût à l'ancienne. SAUPOUDRER de brins de romarin.
- 3 ENFOURNER 10 à 12 minutes et servir aussitôt.

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

INGRÉDIENTS

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

Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE : AOP Provence - olives maturées,





TARTE SOLEIL TOMATES - PESTO



- 1 Préparer Le PESTO: PELER les gousses d'ail. Les MIXER avec les feuilles de basilic et une pincée de gros sel. Ajouter ensuite les pignons, le parmesan et continuer à MIXER jusqu'à l'obtention d'une sauce verte homogène. Ajouter enfin l'huile d'olive goût intense et MÉLANGER. Réserver.
- PRÉCHAUFFER le four à 210°C.
 LAVER les tomates. Couper les tomates cerises en deux, les tomates cœur de bœuf et green zebra en tranches.
- 3 DÉROULER la pâte sur une feuille de papier cuisson. PLACER un bol au centre de la pâte.

 TARTINER la pâte visible de pesto. RÉPARTIR les tranches de tomates sur le pesto en alternant les variétés. ARROSER d'un filet d'huile d'olive goût intense, saler et poivrer.
- 4 RETIRER le bol, DÉCOUPER des rayons dans le cercle restant et RABATTRE les triangles de pâte sur les tomates. BADIGEONNER la pâte d'huile d'olive goût intense. ENFOURNER une vingtaine de minutes.
- 5 CISELER les feuilles de basilic et SAUPOUDRER la tarte au moment de servir.

INGRÉDIENTS

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

Pour le pesto :

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

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



QUICHE POIREAUX-SAUMON



- Préparer La pâte: METTRE la farine dans un saladier et faire un puits. Dans un bol battre un œuf avec une pincée de sel. Verser l'œuf battu dans le puits, puis 6 cl d'huile d'olive goût subtil et l'eau. Bien mélanger au fur et à mesure. Former une boule. Envelopper d'un film plastique et laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur. La sortir 5 minutes avant de l'étaler.
- 2 PRÉPARER LA QUICHE: couper finement l'oignon et le poireau. Faire REVENIR l'oignon dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive goût subtil jusqu'à ce qu'il soit doré. AJOUTER le poireau, saler, poivrer et CUIRE 10 à 15 minutes.
- 3 PRÉCHAUFFER le four à 210°C. ÉTALER la pâte, la PIQUER, y DÉPOSER les poireaux, le saumon coupé en dés et la moitié du comté râpé.
- 4 BATTRE les 2 œufs avec la crème fraîche, le piment d'Espelette, le sel et le poivre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive goût subtil. VERSER sur les poireaux et le saumon. PARSEMER du restant de fromage râpé. ENFOURNER et CUIRE 25 à 30 minutes.

INGRÉDIENTS

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

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



TARTE AUX ROUGETS

AUBERGINES, OIGNONS ET TOMATES

PRÉPARATION 20 min. CUISSON 35 min.

1 Préchauffer le four à 210°C.

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

- 2 Pendant ce temps, **BADIGEONNER** chaque feuille de pâte filo d'huile d'olive goût intense puis les **DISPOSER** les unes sur les autres sur une feuille de papier cuisson.
- 3 LAVER et COUPER les tomates en lanières. RINCER et ÉPONGER les filets de rouget.
- 4 RÉPARTIR sur le fond de tarte les tranches d'aubergine cuites et les tomates en les alternant et en les faisant se chevaucher. TERMINER en ajoutant les filets de rouget (peau vers le haut), saler et poivrer, ARROSER d'un filet d'huile d'olive goût intense. ENFOURNER et CUIRE 20 minutes.
- 5PARSEMER le dessus de feuilles de basilic. Servir chaud ou froid.

INGRÉDIENTS

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

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



TARTE BROCOLIS-ROQUEFORT

PRÉPARATION 30 min CUISSON 35 min

- PRÉPARER LA PÂTE : mettre la farine dans un saladier et faire un puits. Dans un bol BATTRE un œuf avec une pincée de sel. VERSER l'œuf battu dans le puits puis 6 cl d'huile d'olive goût subtil et l'eau. Bien mélanger au fur et à mesure. Former une boule. Envelopper d'un film plastique et laisser **REPOSER** environ 1 heure au réfrigérateur. La **SORTIR** 5 minutes avant de l'étaler.
- PRÉPARER LA TARTE : SÉPARER les bouquets de brocolis et les faire cuire 5 minutes à l'eau bouillante salée. Les **RINCER** sous l'eau froide et les **ÉGOUTTER**.
- 3 FOUETTER trois œufs avec la crème, RAJOUTER 1 cuillère à soupe d'huile d'olive goût subtil. **ASSAISONNER** de sel, de poivre et de muscade.
- 4 Préchauffer le four à 200 °C. ÉTALER la pâte et la déposer dans un moule à tarte. Piquer le fond à la fourchette. DISPOSER les brocolis. PARSEMER de roquefort. NAPPER du mélange crème/œufs/huile d'olive. **Cuire** environ 30 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

INGRÉDIENTS

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

Nous vous conseillons > <u>UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL</u>: AOP Nice, AOP Nyons, de la variété Ameliau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette,



TOURTE À LA VIANDE

PRÉPARATION 30 min CUISSON 2h15

- **1 ÉMINCER** les oignons et l'ail; **PELER** les carottes et les couper en morceaux de 1 à 2 cm. Couper la viande en dés de 1,5 à 2 cm. Saler et poivrer.
- Dans une poêle, saisir le bœuf dans un peu d'huile d'olive goût à l'ancienne jusqu'à complète coloration. TRANSFÉRER dans une sauteuse. Dans la même poêle, **METTRE** un peu d'huile d'olive goût à l'ancienne, cuire les oignons et les carottes pendant 2 à 3 minutes. Les AJOUTER dans la sauteuse.
- 3 Mettre la sauteuse sur feu moyen, ajouter la farine, bien **mélanger** et **cuire** pendant 2 à 3 minutes. **Alouter** le concentré de tomate. les feuilles de laurier, du piment doux et le fond de veau (il doit recouvrir la viande). Saler et poivrer. Porter à ébullition et laisser MIJOTER, partiellement couvert, sur feu doux 6 BATTRE l'œuf et BADIGEONNER pendant 1h30, jusqu'à ce que la viande soit tendre et fondante. **Écumer** de temps en

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

- 4 RECTIFIER l'assaisonnement, AJOUTER la sauce Worcestershire et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne et laisser TIÉDIR.
- 5 Préchauffer le four à 220°C. Dans un plat à tarte, **POSER** la première pâte feuilletée, la PIQUER avec une fourchette et **ÉTALER** la viande. **Poser** la 2^{ème} pâte feuilletée, préalablement découpée à la taille de votre plat (ou un peu plus grande), l'**ENFONCER** un peu entre la farce et la première pâte. RABATTRE le surplus de la première pâte sur la 2ème et bien souder.
- généreusement la tarte. Enfourner 30 à 40 minutes

INGRÉDIENTS

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

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



TARTE RUSTIQUE AUX POMMES

PRÉPARATION 30 min. CUISSON 45 min. REPOS 30 min.

- 1 Faire TREMPER les raisins secs dans 2 cuillères à soupe d'eau et le rhum.
- 2 PRÉPARER LA PÂTE: VERSER la farine, l'huile d'olive goût subtil, l'eau et une pincée de sel. MALAXER rapidement afin d'obtenir une boule homogène (peu de temps afin que la pâte ne soit pas trop dure et garde son croustillant). RÉSERVER.
- 3 PRÉPARER LA GARNITURE: éplucher et couper 3 à 4 pommes en deux puis en tranches régulières moyennes. Les faire MARINER 30 minutes avec l'huile d'olive goût subtil, le sucre, la cannelle et les raisins au rhum.
- 4 PRÉPARER LA COMPOTE : éplucher et couper 3 pommes en morceaux grossiers. Faire COMPOTER dans une casserole avec 2 cuillères à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.
- 5 Préchauffer le four à 180°C.

FARINER légèrement votre plan de travail, ÉTALER la pâte (laisser des bords irréguliers, ils contribuent au charme de cette tarte) et la PLACER sur une plaque couverte de papier cuisson. ÉTALER la compote puis mettre les pommes au centre (laisser un espace vide de 6 cm environ entre les pommes et le bord de la pâte). RABATTRE les bords de la pâte sur les pommes. SAUPOUDRER les bords de sucre. Faire CUIRE 30 minutes environ.

INGRÉDIENTS

Compote:

- · 3 pommes
- · 2 c. à s. de sucre

Garniture :

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

Pâte:

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

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



TARTELETTE AUX FRAISES

ET CRÈME À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION 30 min CUISSON 20 min REPOS 13h30

PRÉPARER LA CRÈME (la veille) : prévoir de RÉSERVER au congélateur pendant 15-20 min les batteurs, le récipient (qui servira à monter la crème) et la crème.

Dans un autre récipient, **FOUETTER** le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'huile d'olive goût intense, le sucre glace et le sucre vanillé.

UTILISER le récipient froid pour FOUETTER la crème liquide (elle doit monter en chantilly) puis AJOUTER le mascarpone. INCORPORER délicatement la crème fouettée au mélange œuf/sucres. LAISSER PRENDRE au frais au minimum 12 h.

- Le jour), **Préparer la pâte : Hacher** le romarin. **Mélanger** la farine, la poudre d'amande, le sucre et le romarin. Dans un autre récipient, **mélanger** l'huile d'olive goût intense et le mascarpone. **Ajouter** le mélange de farine / poudre d'amande / sucre / romarin et **mélanger** à nouveau jusqu'à obtenir une boule. Sur un plan de travail légèrement fariné, **ÉTALER** la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. L'ENVELOPPER de papier film et l'ENTREPOSER au réfrigérateur pendant 1h30.
- Préchauffer le four à 180°C. Garnir les moules à tartelette, piquer la pâte, poser un cercle de papier cuisson et **DÉPOSER** des billes de métal ou des haricots pour **CUIRE** à blanc la pâte pendant 15 à 20 min (la pâte doit être dorée uniformément). Laisser **REFROIDIR** complètement avant d'étaler la crème. **Disposer** par-dessus les fraises équeutées et coupées en deux. Parsemer de quelques gouttes d'huile d'olive goût intense et **DÉCORER** avec le zeste du citron vert et quelques brins de romarin.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

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

Pour la garniture et la crème :

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



TARTE À L'ABRICOT, FRUITS SECS ET ROMARIN

PRÉPARATION 25 min CUISSON 25 min REPOS 30 min

Préparer la pâte : hacher le romarin. mélanger la farine, le romarin et le sel. Ajouter l'huile d'olive goût subtil et l'eau.

PÉTRIR rapidement la pâte pour former une boule. L'ÉTALER sur un plan de travail fariné, la **DÉPOSER** dans le moule et la **PIQUER**. Réserver 30 minutes au réfrigérateur.

2 Préchauffer le four à 180°C.

LAVER et PARTAGER les abricots en deux, ENLEVER le noyau. SAUPOUDRER la pâte de poudre d'amande. **ÉTALER** les abricots sur la pâte cœur vers le haut, ils doivent être bien rapprochés.

- 3 MÉLANGER le miel et l'huile d'olive goût subtil, VERSER ce mélange sur les abricots. ÉCRASER grossièrement les fruits secs et SAUPOUDRER les abricots.
- 4 ENFOURNER pour une durée de 20 à 25 minutes.

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

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte :

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

Pour la garniture :

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



TARTE FIGUES/PISTACHES



- 1 PRÉPARER LA PÂTE : MÉLANGER la farine et le sel. Ajouter l'huile d'olive goût subtil et l'eau.

 PÉTRIR rapidement la pâte pour former une boule. L'ÉTALER sur un plan de travail fariné,
 la DÉPOSER dans le moule et la PIQUER. Réserver au réfrigérateur le temps de préparer la crème.
- PRÉPARER la crème de pistache en mélangeant l'huile d'olive goût subtil, le beurre, le sucre, la poudre et la pâte de pistache et les œufs entiers. Déposer ce mélange sur la pâte à tarte.
- 3 PRÉCHAUFFER votre four à 180°C.

 LAVER les figues, les COUPER en deux ou en quatre et les INSTALLER, cœur vers le haut, dans la crème de pistache.
- 4 ENFOURNER pour 35 minutes environ, jusqu'à que ce que la tarte soit bien dorée au-dessus.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte :

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

Pour la crème de pistaches :

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

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

TARTE CHOCOLAT-CARAMEL



INGRÉDIENTS

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

Pour la pâte à tarte :

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

Pour le caramel :

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

Pour la ganache chocolat :

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



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







TARTE NOIX-NOIX DE PÉCAN





MÉLANGER la farine et le sel. Ajouter l'huile d'olive goût subtil et l'eau. Pétrir rapidement la pâte pour **FORMER** une boule. L'**ÉTALER** sur un plan de travail fariné, la **DÉPOSER** dans le moule et la piquer. **Réserver** au réfrigérateur.

2 Pour la garniture : Fouetter les œufs avec la cassonade et le sucre. Ajouter le miel et l'huile d'olive goût subtil, ainsi que la vanille et la maïzena.

Préchauffer le four à 175°C (ou 160°C en chaleur tournante). Disposer les noix dans le fond de tarte étalé. **Recouvrir** avec la préparation et **enfourner** pendant 35 à 45 minutes.

4Laisser REFROIDIR au moins 2 heures avant de déguster.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à tarte :

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

Pour la garniture :

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





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

Bon appétit!

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

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



France Olive

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



