



Huiles d'Olive de nos Terroirs

RECETTES

un pur plaisir !



Les
Huiles d'olive
de nos
terroirs



Les huiles d'olive sont classées selon trois familles de goût. La variété des olives, la maturité et la méthode d'extraction sont autant de facteurs qui les différencient :

Les huiles au **GOÛT SUBLIL** . Issues d'olives mûres, les huiles d'olive de cette famille sont extraites d'olives fraîches. Elles sont généralement douces, aux arômes de fruits (secs, mûrs), de fleurs, accompagnées de notes végétales. Ces huiles d'olive se marient à merveille avec poissons, légumes crus et cuits, desserts...

Les huiles au **GOÛT INTENSE** . Cette famille d'huiles est extraite d'olives fraîches, récoltées en cours de maturité. Elles peuvent présenter une amertume légère à moyenne et une certaine ardeur, leurs notes gustatives sont végétales, herbacées. Elles s'accrochent avec des féculents, des poissons gras, des viandes...

Les huiles d'olive au **GOÛT À L'ANCIENNE**  se distinguent des deux premières, car elles ne présentent ni caractère de fruit frais, ni d'arôme végétal. Elles sont issues d'olives qui, par tradition, sont stockées et mûries pendant 4 à 8 jours environ, dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction de l'huile. Elles délivrent des notes de cacao, de champignon, de vanille, de fruits confits, sans amertume et s'accrochent parfaitement avec le gibier, les abats, les crustacés...

**L'important est
DE SE FAIRE PLAISIR !**

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

Quelques exemples d'huiles d'olive de nos Terroirs que vous pouvez retrouver dans chaque famille de goût...

• GOÛT SUBLIL

AOP NICE aux arômes d'amande fraîche très intenses accompagnés de notes de genêts et d'artichaut cru.

AOP NYONS aux arômes dominants de noisette fraîche et de pomme verte, aux notes légèrement beurrées.

Des huiles monovariétales issues de l'une de ces variétés : Cailletier - Tanche - Lucques - Négrette - Grossane - Salonenque... Ainsi que des huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



• GOÛT INTENSE

AOP AIX-EN-PROVENCE aux arômes d'artichaut cru, de pomme, de verdure et d'amande souvent accompagnés d'ardence.

AOP HAUTE-PROVENCE aux arômes d'artichaut cru dominants accompagnés de l'amertume de l'amande, relevés d'une note fruitée de banane verte ou poire.

AOP NIMES aux arômes intenses de fruits rouges, de prunes, d'ananas (...) avec une pointe d'amertume et une ardeur nette.

AOP PROVENCE aux arômes herbacés, artichaut cru, avec, parfois, des notes de banane, noisettes, amandes fraîches, feuilles de tomates.

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE, légèrement poivrée, aux arômes d'artichaut cru dominants, d'herbe fraîche, d'amande...

Des huiles monovariétales issues de l'une de ces variétés : Aglandau - Bouteillan - Olivière - Picholine - Petit Ribier... Ainsi que des huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



• GOÛT "À L'ANCIENNE"

AOP AIX-EN-PROVENCE, aux arômes de sous-bois, de truffe, de cacao et de fruits mûrs.

AOP PROVENCE - Olives mûries aux arômes de pain grillé et d'artichaut violet cuit.

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE aux arômes de truffe, de cacao et de pain grillé.

Et les huiles d'olive en « olives mûries » ou en « fruité noir ».





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



ENTRÉE

PANNA COTTA DE MOZZARELLE ET TOMATES

PRÉPARATION

15 min

REPOS

2 h

- 1 PRÉPARER LA PANNA COTTA** : faire chauffer 100 gr. de crème, y dissoudre les feuilles de gélatine préalablement mises à tremper dans de l'eau froide puis égouttées. Mixer avec le reste de crème froide, la mozzarella et l'huile d'olive au goût subtil pour avoir une texture bien lisse. Assaisonner.
Verser dans 6 ramequins et mettre au frais pour 2 heures au moins.
- 2 MIXER** la tomate coeur de boeuf avec le vinaigre, le filet d'anchois et les 8 c. à s. d'huile d'olive au goût intense, assaisonner si besoin et réserver.
- 3 COUPER** les tomates en dés ou en quartiers selon leur taille.
Assaisonner avec la vinaigrette de tomate et ajouter le basilic ciselé et les olives noires dénoyautées. Mettre au frais.
- 4** Au moment de servir, **RÉPARTIR** les tomates sur les panna cotta.

Le petit + d'Annyse : en version express, versez un peu de gaspacho sur les panna cotta bien froides et quelques gouttes d'huile d'olive au goût intense.

INGRÉDIENTS

- 300 gr. de crème liquide entière
- 120 gr. de mozzarella (1 boule)
- 4 c. à s. d'huile d'olive au goût subtil

- 4 gr. de gélatine en feuilles
- Sel, poivre

Vinaigrette de tomate

- 1 petite tomate bien charnue du type coeur de boeuf (80g environ)
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 1 filet d'anchois

- 8 c. à s. d'huile d'olive au goût intense

Finition

- Assortiment de tomates anciennes
- 10 olives noires (AOP Nyons, AOP Nice, AOP Vallée des Baux de Provence, ...)
- 1 petit bouquet de basilic

Cette recette vous est proposée par :

Annyse CHARDON
Finaliste MasterChef 2012
annyseculinaire.fr



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice, AOP Nyons, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Lucques, Négrette, Salonenque, ...

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



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



ENTRÉE

MINI CAKE AUX OLIVES ET TOMATES SÉCHÉES

PRÉPARATION : 15 min · CUISSON : 20 min

- 1 **PRÉCHAUFFER** le four à 140°C.
- 2 **FOUETTER** les œufs avec le sucre, le sel et le poivre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Tout en fouettant, ajouter la crème et l'huile d'olive au goût intense. A l'aide d'une spatule, incorporer la farine, puis les olives et les tomates séchées coupées en petits dés.
- 3 **VERSER** dans un moule à douze empreintes (beurrés et farinés au besoin) et cuire 20 min au four.
- 4 **DÉMOULER** sur une grille et servir tiède accompagné d'une salade.

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 4 c. à s. d'huile d'olive au goût intense
- 150 gr. de farine à levure incorporée
- 1 c. à c. de sucre
- 4 c. à s. de crème liquide
- 50 gr. d'olives noires dénoyautées
- 50 gr. de tomates séchées à l'huile
- 1/2 c. à c. de sel et de poivre

VARIANTE

Vous pouvez remplacer les olives noires (de Nyons AOP, de Nice AOP, de la Vallée des Baux de Provence AOP, de variété Grossane, Lucques, ...) par des vertes (Olives de Nîmes AOP, cassées de la Vallée des Baux de Provence AOP, de variété Lucques, Picholine, ...).

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



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



ENTRÉE

GASPACHO

DE PETITS POIS ET MENTHE

PRÉPARATION 15 min · **CUISSON** 20 min · **REPOS** 30 min

- 1 CUIRE** les petits pois dans l'eau bouillante à laquelle vous aurez ajouté le cube de bouillon de légumes. A la fin de la cuisson, conserver un peu de bouillon, puis égoutter et rafraîchir les petits pois afin qu'ils conservent leur couleur.
- 2 FAIRE REVENIR** l'oignon coupé en petits cubes puis rajouter la poitrine fumée coupée en dés. Ajouter les petits pois et les faire revenir quelques minutes avec la poitrine fumée.
- 3 MIXER ENSEMBLE** les petits pois, la poitrine fumée, les oignons, les yaourts nature, la gousse d'ail avec 10 cl d'huile d'olive au goût intense, un peu de bouillon (selon la consistance souhaitée), le piment d'Espelette et la menthe. Saler et poivrer à votre goût.
PASSER AU CHINOIS.
- 4 RECTIFIER** l'assaisonnement, puis **DRESSER** dans des verrines en rajoutant un filet d'huile d'olive goût intense et quelques feuilles de menthe et **METTRE AU FRAIS** au minimum 30 minutes avant de servir.

INGRÉDIENTS

- 500 gr. de petits pois frais ou surgelés
- 2 yaourts nature
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 10 cl + 3 cl d'huile d'olive au goût intense
- 100 gr. de poitrine fumée
- 2 c. à s. de menthe hachée + quelques feuilles
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre du moulin



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



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



ENTRÉE

CRÈME DE POTIRON, ÉCUME DE LARD FUMÉ ET ŒUFS POCHÉS

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 60 min

- 1 PRÉPARER LA CRÈME :** éplucher et tailler en dés le potiron et le potimarron. Emincer l'oignon et le blanc de poireau puis les faire suer dans un peu d'huile d'olive au goût à l'ancienne. Ajouter le potiron et le potimarron et cuire doucement à couvert pendant 10 min. Mouiller ensuite avec le bouillon de poule et le lait. Cuire 45 min environ. Mixer la préparation et passer au chinois.
- 2 PRÉPARER L'ÉCUME DE LARD :** faire chauffer le lait, ajouter le lard, l'ail, le romarin. Laisser infuser environ une heure puis passer au chinois. Faire mousser la préparation au mixeur.
- 3 POCHEZ LES ŒUFS** 3 min dans de l'eau bouillante non salée additionnée du vinaigre blanc.
- 4 DRESSER** dans une assiette creuse, la crème l'oeuf poché et l'écume de lard. Arroser d'un filet d'huile d'olive au goût à l'ancienne, déposer quelques copeaux d'olives noires.

INGRÉDIENTS

- Huile d'olive au goût à l'ancienne

- 1 kg de potiron
- 250 gr. de potimarron
- 4 œufs
- 1/2 oignon
- 1 blanc de poireau
- 1 l de bouillon de poule
- 1 l de lait

Pour l'écume de lard

- 25 cl de lait
- 70 gr. de lard fumé
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de romarin
- 4 c. à s. de vinaigre blanc
- Quelques olives pour décorer (AOP Nyons ou Nice)

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



| Pour 4 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



PLAT

CABILLAUD EN PAPILOTE

POIVRON VERT, FRAMBOISE

PRÉPARATION : 15 min · CUISSON : 20 min

- 1 **EMINCER** les poivrons en tout petits cubes, les faire sauter à la poêle quelques minutes, ils doivent rester croquants, saler.
- 2 **COUPER** les framboises en deux et les mélanger avec les dés de poivron et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive au goût intense.
- 3 **PLACER** chaque pavé de cabillaud sur un rectangle de papier cuisson, saler, poivrer et répartir le mélange poivron-ramboise. Fermer les papillotes et les faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 10-15 min.

Le petit + d'Annelise : Servir avec un peu de riz pour un repas complet.

INGRÉDIENTS

- 4 pavés de cabillaud (120g/150g chacun)
- 2 poivrons verts
- Une vingtaine de framboises fraîches
- 2 c.à s. d'huile d'olive au goût intense

Cette recette vous est proposée par :

Annelise CHARDON
Finaliste MasterChef 2012
annelisecuisine.fr



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



VIENNOISE DE PINTADEAU

PIQUÉE AUX OLIVES NOIRES ET FLEURS DE THYM

PRÉPARATION 30 min

CUISSON 20 min

- DÉOSSER** le pintadeau en 4 éléments (2 cuisses et 2 blancs) puis retirer la peau.
- ASSAISONNER** de sel, poivre et fleurs de thym. Disposer 5 olives dénoyautées dans chaque élément. Replier chaque morceau de viande sur lui-même de sorte que les olives soient enfermées au centre de chaque élément.
- Dans un bol, bien **FOUETTER** le mélange de 5 jaunes d'œuf et d'un œuf entier. Disposer la chapelure dorée dans un second bol.
- TREMPER** délicatement les 4 éléments du pintadeau dans les œufs puis dans la chapelure.
PRÉCHAUFFER votre four à 210°C.
- Dans une poêle, **FAIRE CHAUFFER** deux cuillères à soupe d'huile d'olive au goût subtil puis poêler à feu doux les quatre éléments jusqu'à coloration des deux faces. Dès la fin de cuisson, déposer sur du papier absorbant.
- TERMINER** la cuisson de la viande au four pendant 8 à 10 minutes à 210°C.
- DRESSAGE :**
Tailler chaque élément en plusieurs tranches, parsemer de fleur de sel et servir accompagné d'une salade verte assaisonnée d'huile d'olive goût subtil et agrémentée de croûtons de tapenade.

INGRÉDIENTS

- 1 pintadeau de la Drôme
- 20 olives noires dénoyautées
- 6 œufs frais
- 250 gr. de chapelure dorée
- Sel, poivre
- Fleurs de thym
- Fleur de sel
- Huile d'olive au goût subtil

Cette recette vous est proposée par :

Pierre Laurent BERNARD,
Le Resto des Arts,
Nyons (26)
04 75 26 31 49



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice , AOP Nyons, huile d'olive de variété Caillietier, Tanche, Grossane, Lucques, Négrette, Salonenque, ...
POUR LES OLIVES NOIRES : choisissez une olive de Nyons AOP, de Nice AOP, ...



CREVETTES GRILLÉES ET MAYONNAISE À L'AIL

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 5 min

- MÉLANGER** le pastis avec les 4 c. à s. d'huile d'olive au goût à l'ancienne et verser sur les crevettes. Laisser mariner le temps de préparer la mayonnaise.
- FAIRE GRILLER** les amandes dans une poêle à feu vif, réserver. Mélanger le jaune d'œuf avec la moutarde et l'ail écrasé et fouetter en rajoutant progressivement l'huile d'olive. Quand la mayonnaise est bien montée, ajouter un peu de jus de citron, du sel et du poivre et les amandes grillées grossièrement hachées.
- FAIRE CUIRE** les crevettes à la plancha ou au barbecue environ 2 minutes de chaque côté, elles doivent être bien roses et légèrement grillées. Saler et servir tout de suite avec la mayonnaise et des rince-doigts !

Le petit + d'Anelyse : Le secret d'une mayonnaise réussie est de sortir l'œuf du frigo un peu avant pour qu'il ne soit pas trop froid et de verser l'huile d'olive vraiment goutte à goutte au début en fouettant vigoureusement, le temps que la mayonnaise commence à monter.

INGRÉDIENTS

- 24 grosses crevettes crues non décortiquées
- 2 c. à s. de pastis
- 4 c. à s. et 15 cl d'huile d'olive au goût à l'ancienne

Pour la mayonnaise à l'ail

- 1 jaune d'œuf
- 1/2 c. à c. de moutarde forte
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 25 gr. d'amandes effilées
- Sel, poivre

Cette recette vous est proposée par :

Anelyse CHARDON
Finaliste MasterChef 2012
anelysecuisine.fr



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



SOLE ET SON ÉMULSION

DE BASILIC À L'HUILE D'OLIVE, ÉCRASÉE DE PATATE DOUCE

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 45 min

- 1 PRÉCHAUFFER** votre four à 220°C. **NETTOYER** la patate douce, l'entourer d'un grand morceau de papier aluminium et mettre au four 30 à 40 min. Vérifier la cuisson en insérant la lame d'un couteau : il ne doit pas y avoir de résistance.
- 2 PRÉPARER LES LÉGUMES CROQUANTS.** Eplucher la carotte, laver la courgette et les pois gourmands. A l'aide d'un économe, réaliser des tagliatelles de carotte et de courgette. Plonger les pois gourmands 1 min dans l'eau bouillante. Ajouter ensuite les tagliatelles de légumes, laisser cuire 1 min et égoutter. Passer les légumes à l'eau froide afin de conserver leur couleur.
- 3 LAVER** les feuilles de basilic. Les **MIXER** avec un peu de sel, de poivre, le jus de citron

et les zestes en ajoutant petit à petit 1 dl d'huile d'olive afin d'obtenir une émulsion. Rectifier l'assaisonnement.

- 4** A la sortie du four, **LAISSER REFROIDIR** la patate douce avant de l'éplucher. Dans un bol, la couper en gros morceaux, **AJOUTER** le 4 épices, la crème, 2 c. à s. d'huile d'olive au goût intense, du sel, du poivre. **ECRASER** brièvement à la fourchette pour obtenir une purée avec des morceaux croquants.
- 5 PÔLER** rapidement les filets de sole dans un peu d'huile d'olive.
- 6 RÉCHAUFFER** les légumes. A l'aide d'un cercle, disposer un lit d'écrasée de patate douce, quelques légumes croquants et surmonter d'un filet de sole. Verser une cuillère d'émulsion basilic et décorer d'une feuille de basilic.

INGRÉDIENTS

- 4 petits filets de sole
- 1 bouquet de basilic frais
- 1 c. à s. de jus de citron
- Quelques zestes de citron bio
- 1 courgette
- 1 carotte
- 1 poignée de pois gourmand
- 1 grosse patate douce
- 2 c. à s. de crème semi-épaisse
- 1 c. à c. rase de 4 épices
- Huile d'olive au goût intense
- Sel et poivre du moulin

Cette recette vous est proposée par :

Céline du blog
Les pépites de noisette



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





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



PLAT

TARTARE DE VEAU

AUX CÂPRES, TOMATES ANCIENNES ET BASILIC, TUILE PARMESAN

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 10 min

- DÉTAILLER** la noix de veau en petits cubes réguliers, puis réserver au frigo.
- COUPER** toutes les tomates en 4, les épépiner et retirer le pédoncule. Couper ensuite chaque pétale de la même façon que le veau.
- HACHER** les câpres, ciseler finement le basilic et les échalotes. Prélever les zestes de citron et récupérer le jus.
- MÉLANGER** le veau, les tomates, les câpres, le basilic, les échalotes et les zestes de citron. Assaisonner de sel et de poivre puis verser le jus de citron et 3 cl d'huile d'olive au goût subtil. Vérifier l'assaisonnement.
- PRÉPARER LA TUILE DE PARMESAN** : préchauffer le four à 200°C. Râper le parmesan et l'étaler finement sur une plaque couverte d'une feuille en silicone ou d'un papier sulfurisé. Enfourner pendant quelques minutes afin d'obtenir une coloration dorée, puis laisser refroidir.
- DRESSER** en utilisant un cercle, tasser légèrement le tartare. Surmonter d'un bouquet de roquette et l'assaisonner de fleur de sel, de poivre, de vinaigre balsamique et du reste d'huile d'olive. Terminer par la tuile parmesan.

INGRÉDIENTS

- 600 gr. de noix de veau
- 1 tomate ananas
- 1 tomate Green Zebra
- 1 tomate Coeur de boeuf
- 2 échalotes
- 1/2 botte de basilic
- 1 citron jaune
- 40 gr. de câpres
- 5 cl d'huile d'olive au goût subtil
- 100 gr. de parmesan
- 150 gr. de roquette
- 2 cl. de vinaigre balsamique réduit
- Sel et poivre du moulin, fleur de sel



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice , AOP Nyons, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Lucques, Négrette, Salonenque, ...



CHÈVRE FRAIS À L'OLIVE

PRÉPARATION 15 min

REPOS 15 min

- 1 **ARROSER** les fromages de chèvre d'huile d'olive au goût à l'ancienne afin qu'ils s'imprègnent de ses arômes. Réserver 15 minutes.
- 2 **RINCER** les olives vertes et noires à l'eau claire. Les égoutter et les dénoyauter. Les tailler en brunoise.
- 3 **RÉPARTIR** les brunoises sur chaque fromage, **ARROSER** d'un filet d'huile d'olive et servir avec du pain frais.

INGRÉDIENTS

- 2 fromages de chèvre frais
- 10 olives noires
- 10 olives vertes
- **Huile d'olive au goût à l'ancienne**

VARIANTE

Remplacer le chèvre frais par de la brousse, de la ricotta, de la feta, ou d'autres fromages frais ! Vous pouvez également réaliser cette préparation comme tartinales pour l'apéritif : mélanger/ mixer le fromage frais afin d'obtenir une pâte lisse et ajouter la brunoise d'olive et l'huile d'olive. Servir sur du pain frais, des croûtons, des blinis ou avec des légumes crus taillés.

CÔTÉ OLIVES :

Nous vous conseillons

> des olives noires AOP Nice, AOP Vallée des Baux de Provence, AOP Nyons ou de variété Grossane, Tanche, Cailletier,...

> des olives cassées AOP Vallée des Baux de Provence ou de variété Aglandau, Bouteillan, Verdale des Bouches du Rhône,...

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



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



DESSERT

BRIOCHE À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

25 min

REPOS

3h

- 1 A la main ou à l'aide d'un robot, **MÉLANGER** la farine, le sel, le sucre. Ajouter la levure fraîche diluée dans le lait, puis la fleur d'oranger. Ajouter ensuite les 2 oeufs battus et l'huile d'olive au goût subtil. **PÉTRIR** la pâte pendant 10 min environ.
- 2 Laisser **REPOSER** la pâte dans un saladier fariné pendant une heure à température ambiante.
- 3 **REPLIER** ensuite la pâte plusieurs fois sur elle-même puis laisser reposer au frigo dans un saladier pendant une heure.
- 4 **REPLIER** à nouveau la pâte sur elle-même et **FAÇONNER** la brioche à la forme souhaitée sur le support utilisé pour la cuisson (plaque de four recouverte de papier sulfurisé ou moule à empreinte par exemple). **COUVRIR** d'un torchon et laisser pousser la pâte à température ambiante pendant une heure (la pâte doit doubler de volume).
- 5 **PRÉCHAUFFER** votre four à 180°C. **DORER** ensuite la brioche avec le jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. **SAUPOUDRER** de sucre en grains et cuire pendant 20 à 25 min.

INGRÉDIENTS

- 20 gr. de levure fraîche
- 50 gr. de lait
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 450 gr. de farine
- 1 c. à c. de sel
- 100 gr. de sucre
- 2 oeufs + 1 jaune pour la dorure
- 60 gr. d'huile d'olive au goût subtil
- Sucre en grains

VARIANTE

Vous pouvez incorporer des pépites de chocolat ou des pralines roses concassées dans la brioche au début de l'étape 4.

Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice , AOP Nyons, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Lucques, Négrette, Salonenque, ...



| Pour 15 COOKIES | Huile d'olive goût À L'ANCIENNE



DESSERT

COOKIES MOELLEUX

CHOCOLAT - HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION 10 min · CUISSON 10 min · REPOS 1 h

- 1 FOUETTER** l'huile d'olive au goût à l'ancienne, le sel et le sucre, ajouter l'oeuf et mélanger.
- 2 TAMISER** le cacao, la farine, la levure et ajouter dans le mélange liquide en remuant bien pour obtenir une boule de pâte. Mettre la pâte dans un film étirable et la laisser reposer au moins 1 heure au frigo.
- 3 PRÉPARER** deux bols : un avec du sucre semoule, l'autre avec du sucre glace. Façonner des boulettes de la taille d'une noix et les rouler d'abord dans le sucre semoule puis dans le sucre glace. Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant un peu et les aplatir légèrement avec la paume de la main.
- 4 Faire CUIRE** à 160°C pendant 10 min environ. Laisser refroidir sur une grille.

Le petit + d'Analyse : Ces cookies se conservent quelques jours dans une boîte en métal... enfin, s'il en reste !!

INGRÉDIENTS

- 50 gr. d'huile d'olive au goût à l'ancienne
- 90 gr. de sucre roux
- 1 oeuf
- 50 gr. de cacao en poudre
- 90 gr. de farine
- 1/2 c. à c. de levure chimique
- 1/4 c. à c. de sel
- Sucre semoule
- Sucre glace

Cette recette vous est proposée par :

Annelise CHARDON
Finaliste MasterChef 2012
annelysecuisine.fr



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



| Pour 9 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



DESSERT

BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE, MOUSSE BASILIC-CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES

PRÉPARATION : 30 min · CUISSON : 25 min · REPOS : 2h

- 1 PRÉPARER LE BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE :** allumer votre four à 175°C. Dans un saladier **TAMISER** la farine, ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron. Dans un bol, **MÉLANGER** le yaourt, l'huile d'olive au goût subtil et les oeufs puis verser sur les ingrédients secs. Mélanger le tout au batteur électrique jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Verser dans un moule rond de 22 cm de diamètre. **CUIRE** pendant 20 à 25 min puis laisser refroidir. **DÉCOUPER** 9 ronds à l'aide de cercles inox et réserver.
- 2 PRÉPARER LA MOUSSE AU BASILIC :** faire **RAMOLLIR** la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 min. Couper le chocolat blanc en petits morceaux, ajouter 7,5 cl de crème liquide et faire fondre le tout au micro-ondes. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger. **BLANCHIR** les 5 gr. de feuilles de basilic dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes, les rafraîchir immédiatement et les sécher sur du papier absorbant. **MIXER** le basilic avec 20 cl de crème liquide. Passer au tamis et ajouter la crème restante. **MONTÉ** la chantilly au basilic et l'incorporer à la ganache au chocolat. Verser dans des cercles inox de taille identique aux ronds de biscuit et réserver 2 h au congélateur. **DÉCERCLER** et laisser décongeler au frigo.
- 3 DRESSAGE :** déposer sur chaque biscuit la mousse basilic-chocolat blanc puis décorer de framboises. Saupoudrer de sucre glace et décorer d'une feuille de basilic.

INGRÉDIENTS

- 5 cl d'huile d'olive au goût subtil
- 65 gr. de yaourt nature
- 100 gr. de sucre
- 125 gr. de farine
- 2 oeufs
- le zeste d'1/2 citron
- 1 pincée de sel
- 30 cl de crème fraîche liquide entière
- 80 gr. de chocolat blanc pâtisseries
- 2 gr. de gélatine alimentaire
- 5 gr. de basilic frais + quelques feuilles
- 250 gr. de framboises fraîches
- Sucre glace

Cette recette vous est proposée par :



Chiara du blog *That's amore*

Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice , AOP Nyons, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Lucques, Négrette, Salonenque, ...

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



CAKE MOELLEUX AUX POMMES ET ROMARIN

PRÉPARATION : 20 min • **CUISSON** : 30 min

- 1 PRÉCHAUFFER** le four à 200°C. **MÉLANGER** le yaourt, les oeufs et le sucre. Ajouter progressivement la farine et la maizena en mélangeant en même temps puis la levure chimique et l'huile d'olive au goût intense. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 2 EPLUCHER** et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte et ajouter le romarin.
- 3 Verser** la préparation dans un moule et cuire pendant 30 min à 180°C.



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

DESSERT

INGRÉDIENTS

- 1 yaourt brassé nature
- 3 pommes
- 3 oeufs
- 1,5 pot de sucre
- 2 pots de farine
- 1 pot de maizena
- 1/2 sachet de levure chimique
- **1/2 pot d'huile d'olive au goût intense**
- 2 c. à s. de romarin frais émincé

Cette recette vous est proposée par :

Laetitia du blog
Les délices de Letiss



EN BREF

Les Huiles d'olive vierges extra s'utilisent à froid, à chaud, en friture, de l'entrée au dessert. Pour aromatiser vos plats, vous pouvez utiliser les Huiles d'olive de France en fin de cuisson et profiter ainsi pleinement de leur richesse aromatique.

Il suffit de quelques gouttes pour illuminer un plat même simple.



CONSERVATION :

Très sensible à l'oxydation, l'huile d'olive vierge extra doit être conservée à l'abri :

- de l'air (récipient bouché, petits contenants)
- de la lumière (récipient neutre et opaque ou dans un placard)
- de la chaleur (stockage entre 18° et 24° environ).

REMERCIEMENTS

France Olive remercie tous les chefs, cuisiniers amateurs, oléiculteurs et mouliniers qui ont apporté leur contribution pour la réalisation de ce livret.

Nous espérons qu'il vous donnera envie de découvrir ou redécouvrir les Huiles d'Olives de nos Terroirs. Les recettes des pages 6, 8, 10, 18, 20, 22, 24, 28 et 30 ont été réalisées par Alexandra PARIS et Emilie LACROIX de France Olive.

Conception, réalisation et rédaction : France Olive

Photographies : Jérôme Liégeois et www.studiochambreavevue.fr pour les pages 1, 4, 12, 16 et 26.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour

www.mangerbouger.fr



FranceAgriMer



France Olive

Maison des agriculteurs

Av. Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence Cedex

Contact : 04 75 26 90 90

contact@huilesetolives.fr

www.huiles-et-olives.fr

