

Recettes automne-hiver

avec les Huiles d'olive de France



*Mon carnet
de recettes*

HUILES D'OLIVE DE FRANCE

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



Goût subtil

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



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



Goût intense

Extraites d'olives fraîches, récoltées en cours de mûrissement. L'ardence et/ou l'amertume peuvent être plus ou moins intenses. Leurs notes gustatives sont végétales, herbacées.



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



Goût mûré

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



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

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





Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes :

- 500 g de topinambour
- 10 tranches de chorizo
- 1 verre de lait
- 1 échalote
- 10 cl d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP**
- 30 g de parmesan râpé
- Sel, poivre

Le petit +

Retrouvez notre version "spécial fêtes" sur notre site : huiles-et-olives.fr

Crème de topinambour au chorizo, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP

1 | Couper l'échalote en petits dés, réserver. Éplucher ensuite les topinambours puis les couper en rondelles. Faire revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive jusqu'à coloration. Rajouter ensuite les rondelles de topinambour et les faire colorer pendant 5 minutes. Rajouter le verre de lait avec le sel et le poivre. Couvrir puis laisser mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

2 | Couper le chorizo en petits morceaux (conserver 2 tranches pour le dressage). Rajouter ensuite le chorizo avec les topinambours. Couvrir à nouveau, cuire à feu très doux pendant 10 minutes.

3 | Pendant ce temps, sur une plaque à pâtisserie, faire des petits tas de parmesan râpé et mettre au four à 180°C pendant quelques minutes (jusqu'à ce que le tas soit fondu et doré).

4 | Quand les topinambours sont cuits (piquer avec une fourchette pour vérifier la cuisson), placer le tout dans un bol haut. Mixer le mélange chaud avec un mixeur plongeant puis rajouter l'huile d'olive petit à petit jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Servir sur une cuillère chinoise (ou dans une verrine) accompagné de deux lamelles de chorizo et d'une tuile de parmesan.

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

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



Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes :

Pour la pâte :

- 150 g de farine de blé
- 50 g de farine de petit épeautre
- 5 cl d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 10 cl d'eau
- Thym
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 5 carottes
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à café de curry madras
- Piment d'Espelette AOP
- Sel, poivre
- Persil et cébette pour le service

Tarte à la carotte à l'huile d'olive de Nice AOP

1 | Mélanger les ingrédients de la pâte (farines, huile d'olive, eau, sel et le thym émincé finement). Une fois qu'elle forme une boule souple, l'étaler au rouleau et la déposer dans un plat à tarte puis réserver au réfrigérateur.

2 | Laver et éplucher les carottes puis créer des tagliatelles de carottes avec un économe. Les plonger 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Disposer les tagliatelles (bien ordonnées en formant des serpentins ou en désordre) sur la pâte à tarte préalablement piquée.

3 | Préchauffer le four à 180°C. Battre les œufs entiers puis ajouter la crème fraîche et l'huile d'olive. Écraser la gousse d'ail et l'ajouter dans la crème. Saler, poivrer, ajouter les épices. Verser le tout sur la pâte et les carottes et cuire 20 à 30 minutes.

4 | Une fois sortie du four, ajouter sur le dessus quelques brin de persil et de fines rondelles de cébette. Servir.

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**, **AOP huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Lucques**, **Cailletier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 30 min

Cuisson : 50 min

Repos : 12h

Pour 4 à 6 personnes :

- Pois chiches : 500g cuits ou 200g secs
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil
- ½ bouquet de coriandre ou menthe
- 1 c. à café de cumin
- ¼ c. à café de carvi
- 1,5 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- Le jus d'½ citron
- 1/2 c. à café de piment (Cayenne ou doux)
- Sel, poivre, sésame (en option)

Sauce légère au yaourt et aux olives :

- 225 g de yaourt à la grecque
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- Le jus d'½ citron
- 50 g d'**olives de France** (vertes ou noires)

Falafels au four

huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP

1 | Si vous utilisez des pois chiches secs, prévoir de les laisser tremper 12h dans un grand volume d'eau.

2 | Bien égoutter les pois chiches. Les écraser à la fourchette (pour garder un peu de mâche), ajouter le jus de citron, le piment et l'huile d'olive. Éplucher l'oignon et les gousses d'ail. Hacher très finement l'oignon, écraser l'ail et les mélanger aux pois chiches.

3 | Ciseler finement le persil et la coriandre (ou la menthe) et ajouter ces herbes à la préparation. Mélanger bien de façon à obtenir une pâte s'agglomérant facilement. Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine ; si elle est trop compacte, ajouter un peu de jus de cuisson des pois chiches.

4 | Prélever des petites portions de pâte et former des boules en les roulant dans des graines de sésame pour le côté croquant (optionnel). Les disposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Enfourner les falafels pendant 25 min (four préchauffé à 180°C). Les retourner en cours de cuisson afin qu'ils soient bien dorés sur chaque face.

5 | Pendant ce temps, dénoyauter les olives et les hacher. Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Saler et poivrer à votre convenance. Réserver au frais jusqu'au service.

6 | Déguster les falafels dès la sortie du four avec la sauce en accompagnement.

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



Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Pour 2 personnes :

- 10 Saint-Jacques
- 2 oranges bio
- 3 mandarines
- 20 g de beurre
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 400 g de potiron
- 1 à 2 c. à café de poivre de Timut
- 1 gousse d'ail
- Piment d'Espelette AOP
- Quelques feuilles de coriandre
- Sel, poivre

Le petit +

Vous pouvez remplacer le potiron par de la courge butternut, plus fine.

Noix de Saint-Jacques orange-mandarine & dés de potiron rôtis, huile d'olive de Nyons AOP

1 | Pour les dés de potiron rôtis : préchauffer le four à 180-190°C (thermostat 6-7). Peler le potiron. Enlever les graines, le couper en dés d'environ 1 cm de côté.

Dans un saladier, mélanger les dés de potiron, 2 c. à soupe d'huile d'olive, le jus de 2 mandarines, la gousse d'ail écrasée, du sel, du poivre et du piment d'Espelette. Mettre dans un plat, bien étaler et cuire au four environ 30 min en les remuant à mi-cuisson.

2 | Pendant ce temps, préparer les suprêmes (quartiers sans peau) d'une orange. Tailler la moitié en morceaux équivalents aux dés de potiron (réserver le reste des suprêmes pour le dressage) et les rajouter 5 min avant la fin de cuisson du potiron.

3 | Préparer les Saint-Jacques : prélever quelques zestes sur l'autre orange. Presser le jus d'1/2 orange et d'1/2 mandarine. Concasser le poivre de Timut dans un mortier. Dans une poêle, faire revenir 1 c. à soupe d'huile d'olive et les jus. Faire frémir, en mélangeant par moments, afin de faire réduire la sauce. Pendant ce temps, poêler les Saint-Jacques dans le beurre et l'huile d'olive, 3 min de chaque côté, saler légèrement.

4 | Pour dresser, mettre 2 c. à soupe de dés de potiron avec les suprêmes d'orange (des chauds et des froids), les Saint-Jacques poêlées, ajouter un peu de sauce aux agrumes et saupoudrer de poivre de Timut concassé et de zestes. Décorer avec quelques feuilles de coriandre.

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**, **AOP huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France de variété **Cailletier, Grossane, Tanche...**



Préparation : 25 min
Cuisson : 6h

Pour 4 à 6 personnes :

- 1,2 kg d'épaule de porc
- 2 oignons
- 4 feuilles de laurier
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
- 20 cl de jus de pomme
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 grosses pommes de terre
- 2 patates douces

Les épices :

- 60 g de sucre roux
- 2 c. à soupe de sel
- 2 c. à soupe d'oignons émincés finement
- 4 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe d'ail en poudre
- 1 c. à café de piment de Cayenne
- 1 c. à soupe d'épices à chili
- 1 c. à soupe de poivre noir
- 1 c. à soupe de cumin
- 1 c. à soupe d'origan

Pulled pork & frites à l'huile d'olive de Nîmes AOP

1 | Éplucher et émincer les oignons. Les déposer au fond d'un grand plat passant au four. Déposer l'épaule de porc dessus. Badigeonner le porc avec 3 c. à soupe d'huile d'olive (pour que les épices accrochent). Dans un bol, mélanger les épices puis en verser la moitié sur la viande.

2 | Mélanger le reste des épices avec 15 cl d'eau, 10 cl de jus de pomme et 1 c. à soupe de vinaigre de cidre et l'ajouter au fond du plat. Ajouter les feuilles de laurier sur la viande. Faire cuire à 110°C pendant au moins 6h.

3 | Préparer un mélange avec 10 cl d'eau, le reste de jus de pomme et de vinaigre de cidre. Humidifier la viande toutes les heures avec ce mélange (vous pouvez utiliser un vaporisateur) et retourner le porc plusieurs fois durant la cuisson pour qu'il dore sur toutes les faces.

4 | 30 min avant la fin de la cuisson, éplucher puis tailler en frites les pommes de terre et les patates douces. Les mettre dans un saladier et les arroser d'1 c. à soupe d'huile d'olive. Cuire 20 à 30 min à 180°C sur une plaque allant au four.

5 | Sortir le plat du four, laisser refroidir un peu, puis effiloche la viande avec 2 fourchettes ; si elle est correctement cuite, elle doit se détacher toute seule (sinon remettre au four pour 30 min-1h). Mélanger la viande avec la sauce, servir avec les frites.

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....**



Préparation : 40 min
Cuisson : 1h10

Pour 6 personnes :

- 1 pintade fermière
- 1 tête d'ail
- 4 coings (+ jus de citron jaune)

Pour le laquage :

- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 jus de citron vert
- 3 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 c. à s. de miel

Pour la farce :

- 200 g de viande hachée (veau et boeuf)
- 10 **olives noires de Nyons AOP**
- 1 coing
- ½ yaourt
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 échalote émincée finement
- 1 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP**

Pour le risotto :

- 500 g de riz arborio
- 1 oignon
- 2,5 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 verre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de légumes
- 100 g d'**olives noires de Nyons AOP**
- ½ c. à s. de safran
- 100 g de parmesan

Pintade laquée, coings & risotto aux olives noires & huile d'olive de Nyons AOP

1 | Laver, éplucher, épépiner et tailler tous les coings en dés (dont celui pour la farce en très petits dés). Les arroser avec le jus du citron jaune et réserver.

2 | Préparer la farce : faire revenir l'échalote dans une poêle avec l'huile d'olive, ajouter l'ail, le coing puis les autres ingrédients. Faire revenir quelques minutes (sans cuire) en mélangeant régulièrement. Saler, poivrer. Garnir la pintade avec la farce puis la couvrir.

3 | Mélanger tous les ingrédients du laquage dans un bol, en badigeonner sur toute la pintade. Déposer la viande dans un plat allant au four avec couvercle avec la tête d'ail coupée en deux dans la hauteur, les morceaux de coing salés et poivrés, mettre le reste de sauce dans le fond du plat, couvrir et enfourner à 210°C pendant 1h. Arroser régulièrement le tout avec la sauce (et du bouillon de légumes du risotto si nécessaire), tourner au bout de 30 min. 15 min avant la fin, enlever le couvercle et faire dorer la pintade sur chaque côté. Réserver quelques minutes avant la découpe.

4 | Pendant la cuisson, préparer le risotto : dénoyauter les olives et les tailler en gros morceaux. Préparer le bouillon de légumes en diluant le cube dans 75 cl d'eau chaude. Éplucher et émincer finement l'oignon. Le faire revenir dans 1,5 c. à soupe d'huile d'olive, rajouter le riz et mélanger pour qu'il soit bien enrobé, faire revenir 3 min puis ajouter le vin blanc. Une fois que le vin blanc est absorbé par le riz, ajouter 2 louches de bouillon. En rajouter dès qu'il est absorbé par le riz jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente. Un peu avant la fin de la cuisson, ajouter le safran et les morceaux d'olives. Avant de servir, ajouter le parmesan et l'huile d'olive. Servir le risotto en accompagnement de la pintade arrosée d'un filet de son jus, de la farce et des coings.

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 les huiles d'olive de France "goût subtil" !



Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Pour 3 à 4 personnes :

- 600 g de choux de Bruxelles
- 3 cl d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- 120 g de parmesan
- 3 gousses d'ail
- Thym
- Sel, poivre

Choux de Bruxelles au parmesan, huile d'olive de Haute-Provence AOP

1 | Préchauffer le four à 180°C. Laver et couper les choux de Bruxelles en deux.

2 | Dans un grand bol, mélanger les choux de Bruxelles, l'huile d'olive, les gousses d'ail écrasées, le thym, le sel, le poivre et la moitié du parmesan. Mélanger jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient uniformément enrobés.

3 | Mettre les choux de Bruxelles en 1 couche dans un plat à gratin et enfourner pour 25 minutes.

4 | Hors du four, mettre le reste de parmesan sur le dessus puis prolonger la cuisson au four 5 minutes en position grill. Servir chaud en accompagnement d'un rôti de porc par exemple.

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

Choisissez aussi : AOP huile d'olive de 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 et les huiles d'olive de France issues des variétés Aglandau, Petit Ribier, Picholine, Olivière...



Préparation : 15 min

Cuisson : 55 min

Pour 4 personnes :

Pour le crumble :

- 150 g de farine
- 150 g de parmesan
- 90 g d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**

Pour la garniture :

- ½ courge butternut
- ½ potimarron
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**
- ½ cube de bouillon de légumes
- 1 oignon
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette AOP

Crumble aux courges, huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP

1 | Faire chauffer 10cl d'eau puis délayer le demi-cube de bouillon de légumes.

2 | Laver puis éplucher la courge butternut. La tailler en morceaux (d'1 cm environ). Laver le potimarron, le tailler en morceaux de la même grosseur que le butternut. Peler l'oignon et l'émincer. Le faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les morceaux de courge. Peler et dégermer l'ail. L'écraser dans la courge. Saler, poivrer, saupoudrer de piment d'Espelette AOP et mélanger. Ajouter le bouillon et faire cuire à feu doux 20 à 30 minutes.

3 | Préparer le crumble en mélangeant la farine, le parmesan et l'huile d'olive, bien malaxer pour obtenir un mélange granuleux.

4 | Déposer les courges dans un plat à gratin allant au four. Recouvrir de la pâte à crumble. Cuire au four environ 25 minutes à 210°C (thermostat 7), le crumble doit être bien doré.

Optez pour une huile d'olive **d'Aix-en-Provence AOP (goût intense)** pour ses arômes d'**artichaut cru**, de **verdure** complétés parfois de notes de **noix/noisettes** et de **fruits rouges**.

Mais aussi : AOP huile d'olive de Haute-Provence, AOP huile d'olive de Nîmes, AOP huile d'olive de Provence, AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence et les huiles d'olive de France issues des variétés Aglandau, Bouteillan, Petit Ribier, Picholine...



Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Pour 4 personnes :

- 3 carottes
- 1 poireau
- 2 navets
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 200 g de petit épeautre de Haute-Provence IGP
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP**
- Sel, poivre

Le petit +

Adaptez les légumes en fonction de la saison : courgette et haricot en été par exemple...

Soupe de légumes et petit épeautre, huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP

1 | Laisser tremper le petit épeautre dans l'eau froide pendant la préparation de la recette.

2 | Laver, éplucher les carottes et le navet. Les tailler en petits dés. Laver et tailler en rondelles le poireau et la branche de céleri. Éplucher et émincer finement l'oignon.

3 | Faire revenir l'oignon dans une cocotte avec 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive, rajouter les carottes et le céleri, faire revenir quelques minutes puis rajouter les rondelles de poireau et le navet. Couvrir d'eau, saler et laisser mijoter 45 min.

4 | Vingt minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le petit épeautre. Vérifier la cuisson du petit épeautre, servir chaud en rajoutant 1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive.

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



Préparation : 20 min

Pour 6 personnes :

- 1 ananas
- 1 mangue
- 1 banane
- 1 citron vert
- 1 orange
- 1 fruit de la passion
- 2 kiwis
- 1,5 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 c. à café de miel
- 1 c. à café de vanille en poudre
- Fève tonka

Salade de fruits exotiques à l'huile d'olive de Nyons AOP

1 | Mélanger l'huile d'olive avec le zeste et le jus de citron vert, le miel, la vanille et un peu de fève tonka râpée. Réserver.

2 | Préparer l'ananas : couper la tête de l'ananas (avec les feuilles) et la base. Retirer la peau à l'aide d'un gros couteau puis enlever les yeux. Couper l'ananas en 4. Retirer le cœur dur si vous ne l'appréciez pas puis découper en tranches d'1 centimètre puis en dés.

3 | Éplucher la mangue, les kiwis, l'orange et la banane. Prélever les suprêmes de l'orange et les couper en dés. Tailler la mangue et les kiwis en dés. Tailler la banane en rondelles. Couper le fruit de la passion en deux et prélever la chair.

4 | Mettre tous les fruits dans un saladier ou des ramequins individuels, verser le mélange préparé au début (avec l'huile d'olive), mélanger pour enrober les fruits. Servir (ou réserver au frais).

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**, **AOP huile d'olive du Languedoc** et les huiles d'olive de France issues des variétés **Cailletier**, **Grossane**, **Lucques**, **Tanche**...



Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min

Pour 6 personnes :

Pour la pâte au chocolat :

- 200 g de chocolat noir
- 100 g d'**huile d'olive de Provence**

AOP

- 150 g de sucre
- 85 g de farine
- 3 œufs + 1 jaune
- 1 c. à café de levure chimique

Pour la pâte au potiron :

- 175 g de potiron en purée
- 25 g de sucre
- 15 g de farine
- 1 œuf
- 1 c. à café de cannelle en poudre et 1 pincée d'anis en poudre (ou 2 c. à café de quatre-épices)

Le petit +

Profitez de la cuisson du potiron pour en préparer pour d'autres recettes (soupe, purée...) !

Brownies épicé chocolat-potiron, huile d'olive de Provence AOP

1 | Préchauffer le four à 170°C. Préparer la pâte au chocolat : faire fondre le chocolat noir au bain-marie puis ajouter l'huile d'olive en plusieurs fois et en mélangeant bien à chaque ajout. Battre les œufs entiers et le jaune d'œuf avec le sucre dans un saladier. Incorporer le chocolat fondu puis la farine et la levure. Bien remuer.

2 | Préparer la pâte au potiron : battre l'œuf avec le sucre dans un autre saladier. Ajouter la purée de potiron, les épices et enfin la farine. Bien mélanger.

3 | Verser la pâte au chocolat dans un moule à brownie huilé. Recouvrir avec la pâte au potiron. Mélanger les deux pâtes en dessinant des marbrures à l'aide d'un couteau.

4 | Cuire au four pendant 35 minutes. Laisser tiédir puis démouler.

Optez pour une huile d'olive de **Provence AOP (goût intense)** pour ses arômes d'**herbes**, d'**artichaut cru** pouvant être complétés parfois de notes de **banane**, de **noisette**, d'**amande fraîche** et de **feuille de tomate**.

Ou encore : 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 et les huiles d'olive de France issues des variétés Aglandau, Petit Ribier, Picholine, Olivière...



Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min

Repos : 4 à 6h

Pour 8 personnes :

Pour l'insert au café :

- 40 g de sucre
- 40 g de jaunes d'œufs
- 160 g de crème
- 8-10 g de café soluble
- 85 g de chocolat au lait

Pour le biscuit amande/pistache :

- 4 oeufs
- 40 g de pâte de pistache
- 120 g de sucre glace
- 1 c. à café de sucre
- 15 g d'**huile d'olive du Languedoc AOP**
- 20 g de farine
- 120 g de poudre d'amandes

Pour la mousse au nougat :

- 60 g de miel
- 4 blancs d'œufs
- 40 g de sucre
- 120 g de pistaches & noisettes hachées
- 80 g d'écorces d'orange confites
- 30 cl de crème liquide
- 8 g de feuille de gélatine

Pour la décoration : amandes effilées, pistaches non salées, palets de chocolat blanc, billes de sucre

Bûche nougat, café et pistache, huile d'olive du Languedoc AOP

1 | Pour l'insert au café : faire chauffer la crème avec le café soluble. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, puis verser la crème dessus en mélangeant bien. Verser le tout dans la casserole et faire cuire comme une crème anglaise à 83°C. Verser ensuite la crème sur le chocolat et mélanger à la maryse (ou au mixeur plongeant). Verser dans le moule à insert et placer au congélateur jusqu'au montage.

2 | Préchauffer votre four à 210°C. Pour le biscuit, dans un cul-de-poule, mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine, 2 œufs entiers, 2 jaunes d'œufs (réserver les blancs), la pâte de pistache et l'huile d'olive. Mélanger vivement au fouet. Monter en neige les 2 blancs d'œufs avec le sucre et les incorporer au mélange précédent. Verser la préparation sur une plaque à pâtisserie préalablement munie d'un papier sulfurisé huilé. Cuire pendant 10 à 12 minutes. Réserver.

3 | Pour la mousse au nougat : ramollir la gélatine dans de l'eau froide. L'essorer puis la faire fondre dans un bol au micro-onde. Une fois fondue, bien mélanger avec 1 c. à soupe de crème. Monter les blancs en neige ferme. Porter à ébullition 4 min 1 cuillère à soupe d'eau avec le miel et le sucre. Verser ce mélange sur les blancs en fouettant. Ajouter les fruits secs et les écorces d'orange. Fouetter la crème très froide en chantilly. Ajouter la gélatine en filet, mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que la crème soit bien ferme. Ajouter la chantilly au mélange avec les blancs en neige.

4 | Déposer la moitié de la mousse dans un moule à bûche, déposer l'insert au café au cœur et verser la seconde moitié de mousse. Déposer le biscuit puis mettre au frais plusieurs heures. Pour la décoration, torréfier des amandes effilées. Concasser grossièrement des pistaches. Démouler sur un plat à bûche et décorer à votre guise.

Optez pour une huile d'olive du **Languedoc AOP (goût subtil)** pour ses arômes dominants d'**amande** et de **tomate**. Ou choisissez une huile d'olive de France "goût subtil" !



Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Pour 6 à 8 personnes :

- 4 œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 125 g d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 150 g de fromage blanc
- 170 g de farine+ 30 g pour le moule
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 80 g de coulis de framboise
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 1 c. à soupe de thé matcha

Pour les ganaches :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- 30cl de crème liquide
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- Une poignée d'amande effilées

Bundt cake 5 couleurs à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

1 | Préchauffer le four à 180°C.

Fouetter les œufs entiers et le sucre en poudre. Ajouter le fromage blanc, puis l'huile d'olive. Mélanger la farine avec la poudre d'amandes, le sel et la levure. Incorporer petit à petit ce mélange dans la préparation précédente. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2 | Séparer en trois parties. Ajouter la vanille dans la première, le thé matcha dans la deuxième et le coulis de framboise dans la troisième.

3 | Huiler et fariner un moule. Verser les 3 pâtes par grosses cuillerées en les alternant. Enfourner 40 minutes à 180°C. Laisser tiédir et démouler.

4 | Préparer les ganaches : faire chauffer la crème liquide, verser la moitié sur le chocolat blanc, l'autre moitié sur le chocolat noir. Mélanger chaque préparation avec une spatule, rajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans chacune.

5 | Verser les ganaches sur le gâteau en les alternant. Vous pouvez saupoudrer le cake d'amandes effilées torréfiées. Laisser les ganaches prendre et servir.

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...



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

Ces 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 Cérur



FRANCE OLIVE

Service Communication, 40 place de la Libération, 26110 NYONS

Contact : 04 75 26 90 90 et contact@huilesetolives.fr

huiles-et-olives.fr



Avec le soutien de :



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

