

*Recettes fraîches*  
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 ou des variété(s), du terroir, de la maturité des olives 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

Ces huiles d'olive 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.



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

Ces huiles d'olive sont 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 : 10 min**

**Cuisson : 15 min**

**Repos : 1h**

**Pour 4 personnes**

- 3 courgettes
- 2 carrés frais
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de menthe
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive du Languedoc AOP**
- Piment d'Espelette AOP
- Poivre, sel

### Le petit +

Rendez-vous sur notre site pour la recette des crackers !



## Tartinable courgette-menthe, huile d'olive du Languedoc AOP

- 1** | Peler les courgettes une longueur sur deux puis les couper en gros morceaux. Les cuire dans de l'eau salée avec la gousse d'ail pelée.
- 2** | Une fois cuites, plonger les courgettes et l'ail cuits dans l'eau froide, égoutter longuement afin de retirer un maximum d'eau.
- 3** | Mixer les courgettes et l'ail avec les carrés frais. Poivrer et ajouter un peu de piment d'Espelette AOP.
- 4** | Laver et hacher finement la menthe, la mélanger à la préparation. Assaisonner avec l'huile d'olive du Languedoc AOP et mettre au frais jusqu'au service.
- 5** | Servir sur des crackers ou des tartines de pain grillé (ou frais).

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

Choisissez aussi : **AOP huile d'olive de Nice**, **AOP huile d'olive de Nyons** et les Huiles d'Olive de France issues des variétés **Cailletier, Grossane, Lucques, Tanche...**



**Préparation : 20 min**

**Repos : 30 min**

**Pour 3 personnes**

- 2 courgettes
- 4 tomates
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP**
- Le jus d'un citron vert
- 1 petit piment (japaleno par exemple) - facultatif
- 20 feuilles de menthe
- Quelques brins de persil ou de coriandre
- Sel, poivre

## **Salade fraîcheur,** huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP

**1** | Éplucher l'oignon rouge. Laver les légumes (courgette, tomate, poivron). Éépiner le poivron. Couper le tout en julienne.

**2** | Ciseler finement la menthe, le persil (ou la coriandre). Détailler le piment en fins morceaux.

**3** | Mélanger le tout dans un saladier puis rajouter le sel, le poivre, le jus de citron vert et l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP, mélanger.

**4** | Réserver 30 minutes au frais puis servir.

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, l'AOP huile d'olive de Provence - olives mûrées et les Huiles d'Olive de France "goût mûré".



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 15 min**

**Pour 4 personnes**

- Pain de campagne
- 20 **olives noires de Nyons AOP**
- 300 g de tomates cerises ou tomates cocktails
- 5 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 1 buratta
- 15 feuilles de basilic frais
- 1 c. à café de paprika
- Thym, romarin
- Sel, poivre

**Idées d'accompagnement :**

- Mâche et roquette
- Crème de balsamique

## Tartine tomates cerises – burrata, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

**1** | Dénoyer les olives noires de Nyons AOP, les trancher en 2, réserver.

**2** | Dans un plat allant au four, mettre l'ail écrasé, le thym, le romarin, le paprika, 10 feuilles de basilic, les tomates cerises, le sel, le poivre, les olives noires de Nyons AOP et l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP. Mélanger et mettre au four durant 15 minutes à 180°C.

**3** | Faire griller les tranches de pain de campagne. Couper un morceau de burrata et la frotter sur les tranches de pain.

**4** | Sortir les tomates du four, déposer des morceaux de burrata dedans (pour qu'elle soit bien fondante).

**5** | Déposer la préparation sur chaque tartine de pain avec quelques feuilles de basilic. Déguster avec une salade de mâche et roquette assaisonnée de sel, de poivre, d'un trait de crème de balsamique et d'huile d'olive !

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**.

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 Haute-Provence et les Huiles d'Olive de France issues des variétés Aglandau, Bouteillan, Olivière, Picholine, Petit Ribier, Rougette de l'Ardèche, Salonenque...



**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 20 min**

**Pour 4 personnes**

- 300 g de quinoa
- 200 g de tomates cerises
- 150 g de haricots verts
- 150 g de petites carottes nouvelles
- 100 g de petits maïs
- 100 g de pois gourmands
- 10 radis ronds ou allongés
- Roquette
- 1 échalote
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP**
- 1 c. à soupe de vinaigre
- Sel, poivre

## **Taboulé printanier,** huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP

- 1** | Faire cuire le quinoa (suivre les indications sur le paquet).
- 2** | Laver et trier les pois gourmands, les haricots et les petits maïs (s'ils sont frais). Faire bouillir une marmite d'eau salée et cuire les haricots verts, le maïs et les pois gourmands durant 8 à 10 minutes. Égoutter le tout en conservant l'eau de cuisson.
- 3** | Laver puis éplucher les carottes. Les cuire 10 minutes dans l'eau de cuisson des haricots. Égoutter. Tailler les carottes, les pois gourmands et les haricots verts en tronçons et réserver.
- 4** | Laver les radis puis les tailler en rondelles. Laver et sécher la roquette. Couper les tomates cerises en deux.
- 5** | Peler et hacher l'échalote, mettre dans un bol avec l'huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP et le vinaigre puis fouetter. Saler et poivrer à votre convenance.
- 6** | Mettre tous les ingrédients dans un saladier, verser la vinaigrette et remuer. Servir.

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**.

Ou l'AOP huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées, l'AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées et les Huiles d'Olive de France "goût mûré".



**Préparation : 30 min**

**Cuisson : 10 min**

**Repos : 30 min**

**Pour 4 personnes**

- 300 g de bavette de bœuf ou entrecôte
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence AOP**
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sauce d'huître
- ½ c. à soupe de sucre
- 2 gousses d'ail
- 10 grains de poivre blanc et noir

**Pour la vinaigrette thaï :**

- 2 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 c. à soupe de sauce nuoc-mam
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sucre
- 1-2 piments oiseaux rouges et verts
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence AOP**

**Pour les légumes et herbes :**

- 1 oignon nouveau avec sa tige
- 8 tomates cerises
- Salade batavia, iceberg ou laitue
- ½ poivron rouge
- 4 tiges de coriandre
- 4 branches de menthe
- 2 tiges de citronnelle en fines tranches
- Quelques cacahuètes non salées

## Salade de bœuf thaï, huile d'olive de Provence AOP

**1 |** Pour la viande : écraser les gousses d'ail avec les deux poivres dans un mortier jusqu'à l'obtention d'une pâte fine. Dans un bol mélanger l'huile d'olive de Provence AOP, la sauce soja, la sauce d'huître, le sucre, l'ai écrasé et le poivre. Faire mariner la viande pendant 30 min au réfrigérateur dans ce mélange.

**2 |** Préparer la vinaigrette thaïe en écrasant les piments dans un mortier (épépinés si vous souhaitez que ce soit moins épicé), rajouter le sucre, le jus de citron vert, l'huile d'olive de Provence AOP, la sauce soja et le nuoc-mam. Bien mélanger et réserver.

**3 |** Préparer les légumes et herbes en commençant par les laver. Tailler finement l'oignon et sa tige, le poivron rouge et les herbes. Couper les tomates cerises en 4.

**4 |** Saisir le pavé de bœuf à feu vif de chaque côté durant 1 à 2 minutes ; la viande doit être marquée à l'extérieure, mais saignante à l'intérieur pour garder sa tendreté. La couper en fines lamelles à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

**5 |** Mettre les légumes et les herbes dans un saladier, ajouter les tranches de viande, la vinaigrette, mélanger délicatement puis saupoudrer de cacahuètes non salées.

**6 |** Servir aussitôt accompagné par exemple de riz gluant thaï.

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**.

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...



**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 15 min**

**Repos : 1h**

**Pour 6 personnes**

**Pour les pains à sandwich :**

- 500 g de farine
- 15 g de sucre
- 10 g de levure boulangère
- 8 g de sel
- 1 œuf
- 5 cl d'**huile d'olive de Nyons AOP** + 1 c. à soupe
- 27 cl d'eau
- 1 jaune d'œuf
- Graines au choix (sésame, pavot, tournesol...)

**Pour la garniture :**

- Confit courgette & aubergine > voir *recette dans les pages suivantes*
- 6 feuilles de salade batavia (ou laitue)
- 2 tomates anciennes
- 20 olives vertes de France
- 1 poignée d'amandes de Provence
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 4 à 6 tranches de Jambon de Bayonne IGP

## **Sandwich estival gourmand,** huile d'olive de Nyons AOP

**1 |** Préparer les pains : verser la farine dans un saladier, mettre la levure, le sel, le sucre (séparément, il ne doivent pas se toucher), mélanger. Ajouter l'huile d'olive de Nyons AOP et l'eau et pétrir quelques minutes. Enfermer le saladier dans un sac et laisser la pâte gonfler pendant 1h à 1h30.

**2 |** Préchauffer le four à 180°C. Dégazer puis découper la pâte en petites boules, les étaler (format 10 à 12cm de diamètre) puis superposer 3 pâtes l'une sur l'autre. Les disposer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.

**3 |** Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Nyons AOP. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les petits pains avec ce mélange. Parsemer chaque petit pain de graines puis mettre au four durant 10 à 15 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

**4 |** Préparer la garniture : laver les tomates anciennes et les couper en tranches. Hacher grossièrement les amandes de Provence. Ouvrir les petits pains en deux, disposer les ingrédients en couche à l'intérieur, verser un filet d'huile d'olive puis déguster.

Optez pour une huile d'olive de **Nyons AOP (goût subtil)** pour ses arômes de **fruits secs** et son **goût beurré** accompagnés éventuellement d'arômes de **noisettes fraîches** et/ou d'**herbe fraîchement coupée**.

Choisissez aussi : **AOP huile d'olive de Nice**, **AOP huile d'olive du Languedoc** et les Huiles d'Olive de France issues des variétés **Cailletier, Grossane, Lucques, Tanche...**



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 35 min**

**Repos : 40 min**

**Pour 4 personnes**

- 1 longe de 300 g de saumon ultra frais
- 2 c. à soupe de sauce soja salée
- 1 c. à soupe de mirin
- 1 gousse d'ail hachée
- 3 cm de gingembre frais haché
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- 1 citron vert (zeste + jus)
- 45 g de graines de sésame

### Le petit +

Vous pouvez opter pour différentes sortes de sésame (blanc, brun, doré ou noir) et les mélanger entre eux !

## Tataki de saumon au sésame, huile d'olive de Haute-Provence AOP

**1** | Éplucher et écraser la gousse d'ail. Peler le morceau de gingembre et le râper dans un petit bol. Verser la sauce soja, le jus et le zeste d'un citron vert, le mirin et l'huile d'olive de Haute-Provence AOP.

**2** | Déposer le saumon dans un plat creux et arroser avec la marinade. Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**3** | Au bout de 30 minutes, sortir le morceau de saumon mariné du réfrigérateur. Verser les graines de sésame dans un plat, y déposer le saumon et l'enrober totalement des graines de sésame. Remettre au réfrigérateur pour 10 minutes.

**4** | Faire chauffer une poêle (ou une plancha) à feu vif et verser un filet d'huile d'olive. Saisir le saumon pendant environ 1 minute de chaque côté, en pressant légèrement avec une spatule pour la marquer.

**5** | Servir aussitôt accompagné de tagliatelles de carottes et de courgettes.

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, Bouteillan, Olivière, Picholine, Petit Ribier, Rougette de l'Ardèche, Salonenque...



**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 10 min**

**Pour 4 personnes**

- 4 filets de tilapia ou de cabillaud
- 6 tomates séchées
- 4 filets d'anchois
- 4 c. à café d'ail et de persil
- 4 c. à café de **pâte d'olives noires de France ou de Nice AOP**
- 2 ¼ c. à café de câpres
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- Poivre

### Le petit +

Vous pouvez réaliser vous-même la pâte d'olive à partir d'olives noires de France (variété Cailletier, Tanche, Grossane...) ou d'olives noires des AOP Nice, Nyons ou Vallée des Baux-de-Provence AOP ! Il suffit de dénoyauter les olives et de les mixer finement.

## Poisson en croûte d'olives, huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP

**1** | Préchauffer le four à 190°C.

**2** | Hacher finement les tomates séchées, les anchois et les câpres.

**3** | Transférer dans un bol, ajouter l'huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP, l'ail, le persil et la pâte d'olive. Bien mélanger.

**4** | Déposer les filets de poisson sur une plaque légèrement huilée. Recouvrir de garniture. Poivrer légèrement.

**5** | Cuire dans le tiers inférieur du four, pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la partie supérieure des filets soit colorée.

**6** | Servir avec du riz basmati.

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**.

Mais aussi AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées, AOP huile d'olive de Provence - olives mûrées et les Huiles d'Olive de France "goût mûré".



**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 1h**

**Pour 4 personnes**

- 3 courgettes
- 2 aubergines
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 2 branches de thym
- Sel, poivre, piment d'Espelette AOP

### Le petit +

Vous pouvez ajouter du petit épeautre de Haute-Provence IGP préalablement cuit pour faire un plat complet ou servir avec du riz blanc cuit, en accompagnement d'une grillade (porc, poulet...), en garniture du sandwich estival gourmand...

## Confit d'aubergines & de courgettes, huile d'olive de Nyons AOP

- 1** | Éplucher l'oignon puis le tailler en brunoise.
- 2** | Laver les courgettes et les aubergines. Éplucher les courgettes. Tailler courgettes et aubergines en brunoise (petits dés).
- 3** | Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive de Nyons AOP, faire revenir l'oignon puis ajouter les courgettes et les aubergines. Ajouter l'ail écrasé, 1 pincée de piment d'Espelette AOP, saler et poivrer.
- 4** | Faire cuire à couvert pendant 25 minutes puis enlever le couvercle et faire confire pendant 15 à 30 minutes. Les légumes doivent être fondants.

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 issues des variétés **Cailletier**, **Grossane**...



**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 1h15**

**Repos : 1h**

**Pour 4 personnes**

- 6 à 8 tomates moyennes
- 125 g de petit épeautre de Haute-Provence IGP
- 150 g de caviar d'aubergines
- 1 c. à soupe de basilic ciselé
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
- Sel, poivre

**Pour le caviar d'aubergine :**

- 1 aubergine
- 1 c. à soupe de tahini
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café d'ail en poudre
- Sel, poivre

## Tomates farcies végétariennes, huile d'olive de Nîmes AOP

**1** | Faire tremper le petit épeautre durant 1 h.

**2** | Préparer le caviar d'aubergine : laver l'aubergine, la couper en deux. Mélanger 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Nîmes AOP avec 2 cuillères à soupe d'eau et badigeonner les aubergines avec ce mélange à l'aide d'un pinceau. Mettre sur une plaque allant au four et enfourner pour 25 minutes à 180°C.

**3** | Faire précuire le petit épeautre (15 min) dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et réserver.

**4** | Récupérer la chair des aubergines, ajouter l'ail dégermé et écrasé, le tahini, du sel, du poivre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Nîmes AOP. Mixer finement. Réserver.

**5** | Couper le chapeau des tomates, les évider en gardant la chair. Mixer la chair des tomates, mélanger le petit épeautre, le caviar d'aubergine, le basilic, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Nîmes AOP, saler et poivrer.

**6** | Farcir les tomates avec ce mélange, reposer les chapeaux. Les disposer dans un plat allant au four, arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner à 180°C durant 30 à 45 minutes.

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 : 30 min**  
**Cuisson : 35 min**  
**Repos : 1h**  
**Pour 4 personnes**

**Pour la salade :**

- 1 pêche blanche
- 1 pêche jaune
- 4 abricots
- 20 cerises
- 1 branche de romarin
- 1,5 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**

**Pour le sirop :**

- 2 abricots
- 1 pêche
- 2 branches de romarin
- 50 cl d'eau
- 2 c. à soupe de sucre

## Nage de fruits d'été, huile d'olive de Nice AOP

**1 |** Préparer le sirop : faire chauffer l'eau avec le sucre, laisser réduire à température moyenne pendant 15 à 20 minutes.

**2 |** Laver tous les fruits et le romarin et les tailler en tranches (couper les cerises en deux).

**3 |** Mettre les morceaux de deux abricots et d'une pêche dans l'eau chaude sucrée avec les 2 branches de romarin et les laisser infuser pendant 1 heure.

**4 |** Mettre le reste des morceaux de fruits dans un saladier, verser l'huile d'olive de Nice AOP et remuer.

**5 |** Servir dans des ramequins, verser la soupe dessus et décorer avec quelques brins de romarin.

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 : 20 min**

**Cuisson : 20 min**

**Repos : 30 min**

**Pour 4 personnes**

- 300 g de cerises fraîches
- 200 g de chocolat blanc
- 30 cl de crème liquide entière
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 80 g de sucre en poudre
- 1 botte d'estragon
- 50 cl d'eau

## **Cerises pochées à l'estragon, chocolat blanc,** huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

**1 |** Faire fondre le chocolat blanc à 34°C puis incorporer le chocolat fondu à la crème, ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, mettre au froid.

**2 |** Pendant ce temps, couper les cerises en deux, retirer les noyaux et les réserver dans un pochon en tissu ou un infuseur à thé. Chauffer l'eau avec le sucre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. À la première ébullition, déposer la botte d'estragon dans l'eau (conserver quelques feuilles fraîches pour la finition du dessert) avec les noyaux de cerise.

**3 |** À la seconde ébullition, incorporer les cerises. Retirer du feu puis recouvrir la casserole d'un couvercle et laisser refroidir en retirant les noyaux de cerise.

**4 |** Peu avant le service, fouetter le chocolat et la crème dans un cul de poule ou saladier très froid jusqu'à obtention d'une mousse ferme.

**5 |** Dans des coupelles à dessert, dresser les cerises dans leur jus de cuisson. Réaliser des quenelles de mousse à déposer sur les cerises et parsemer de quelques feuilles d'estragon.

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, l'AOP huile d'olive de Provence et les Huiles d'Olive de France issues des variétés Aglandau, Olivière, Picholine...



**Préparation : 25 min**

**Cuisson : 50 min**

**Repos : 2h**

**Pour 6-8 personnes**

**Pour le gâteau :**

- 3 œufs
- 500 g de fromage blanc
- 100 g de sucre
- 90 g de farine
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 fève tonka

**Pour la purée de fruits :**

- 300 g de pêches
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 c. à soupe de sucre (facultatif)

**Le petit +**

Adaptez la recette selon les fruits de saison disponibles !

## Gâteau de fromage blanc & purée de fruits, huile d'olive de Nyons AOP

**1 |** Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mélanger le fromage blanc et le sucre. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Incorporer les jaunes d'œufs au mélange fromage blanc / sucre. Ajouter la farine puis mélanger. Terminer en incorporant l'huile d'olive de Nyons AOP puis la fève tonka râpée.

**2 |** Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement au mélange.

**3 |** Verser la préparation dans un moule à charnière de 20cm de diamètre environ, préalablement huilé ou tapissé de graisse en bombe. Cuire le gâteau à 180°C pendant 30 minutes.

**4 |** Au bout de 30 minutes éteindre le four et ouvrir la porte pour qu'il refroidisse tout doucement. Après 1h, le sortir du four et laisser refroidir plusieurs heures au frais avant de démouler.

**5 |** Laver et préparer les fruits (les dénoyauter ou les épépiner selon les fruits). Les tailler en morceaux grossiers. Les mettre à cuire à feu doux 20 minutes dans une casserole avec l'huile d'olive et le sucre (selon la sucrosité des fruits choisis). Mixer le tout et verser sur le gâteau une fois refroidi.

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, Tanche...**



**Préparation : 20 min**

**Cuisson : 50 min**

**Repos : 45 min**

**Pour 8 personnes**

- 4 œufs
- 40 g de farine
- 80 g de sucre semoule
- 40 g de fécule de maïs
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**
- 1 c. à café de poudre de vanille
- 1,5 c. à soupe de pâte de pistache
- 200 g de framboises
- 150 g de chocolat blanc
- 15 cl de crème fraîche 30%
- 30 g de pistaches concassées

## Gâteau nuage framboise-pistache, huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP

**1** | Bien huiler le moule et le poudrer à l'aide du sucre semoule avant de le réserver au réfrigérateur. Préchauffer le four à 230°C. Passer farine et fécule au tamis.

**2** | Clarifier les œufs puis monter les blancs à vitesse moyenne. Une fois qu'ils commencent à mousser, incorporer le sucre petit à petit. Arrivé au bec d'oiseau, battre plus lentement et incorporer les jaunes puis l'huile d'olive.

**3** | A l'aide d'une maryse, ajouter progressivement le mélange farine et fécule par moitié. Lorsque l'appareil est tout à fait lisse, en prélever 1/3. Dans ce tiers, rajouter délicatement la pâte de pistache. Dans les 2/3, ajouter la vanille.

**4** | Verser la moitié de la pâte vanillée dans le moule puis disposer la pâte à la pistache et finir par la seconde moitié de pâte vanillée. Ne pas le remplir à ras bord, mais laisser 2 ou 3 cm d'espace. Avec une petite spatule coudée, bien lisser la surface de la préparation. Disposer la moitié des framboises sur le dessus du gâteau en les enfouissant dans la pâte.

**5** | Enfourner pour 5 min à 230°C. Ensuite, abaisser à 130°C et laisser cuire pendant 45 min. Vérifier la cuisson avec une pique puis démouler et laisser refroidir. Une fois refroidi, le mettre 15 min au congélateur et préparer la ganache entre-temps.

**6** | Faire chauffer la crème fraîche, la verser sur le chocolat blanc et remuer délicatement puis mélanger les pistaches concassées. Napper le gâteau avec la ganache puis décorer le dessus avec les framboises restantes.

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**.



## 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.

Plus de  
recettes et  
d'informations  
ici

**huiles-et-olives.fr**



FRANCE  
**Olive**

Avec le soutien de :



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 Cérrou

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
Impression : Groupe CCEE - Ne pas jeter sur la voie publique.

