

Inspirations d'ailleurs

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 : 25 min

Cuisson : 1h

Repos : 2h

Pour 4 personnes

Pour les baos :

- 300 g de farine de blé (T45 ou T55)
- 1 c. à café de levure boulangère sèche (ou 10 g de levure fraîche)
- 1 pincée de sucre
- 1 pincée de sel
- 150 ml d'eau tiède
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive du Languedoc AOP**

Pour la farce :

- 300 g de canard
- 2 carottes coupées en julienne
- 1 oignon rouge émincé
- 1 cébette finement émincée
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 morceau de gingembre frais
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive du Languedoc AOP**
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- Salade, coriandre et menthe fraîche

Bao buns au canard, huile d'olive du Languedoc AOP

1 | Tailler le canard en petits morceaux. Le faire mariner au frais avec l'ail écrasé, la sauce soja, le gingembre râpé, le vinaigre de riz, le miel et 1 c. à soupe d'huile d'olive.

2 | Préparer les baos : mélanger la levure avec l'eau tiède et le sucre. Laisser reposer 10 min jusqu'à formation de petites bulles. Dans un grand saladier, mélanger farine, sel puis ajouter le mélange levure + eau et l'huile d'olive. Pétrir 8-10 min (au robot ou à la main) jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. Couvrir d'un torchon humide et laisser lever 1h30 à 2h dans un endroit tiède (la pâte doit doubler de volume).

3 | Dégazer la pâte, diviser en 8 à 10 portions. Former des boules, puis les aplatir légèrement en disques ovales. Les badigeonner d'huile d'olive. Déposer chaque bun sur un carré de papier cuisson, couvrir et laisser lever 30 min.

4 | Ranger chaque bun dans un panier vapeur (ou utiliser un four vapeur), sans qu'ils se touchent (ils gonflent beaucoup). Faire cuire 12 min à feu moyen (l'eau ne doit pas trop bouillir). Ouvrir régulièrement le panier pour ôter la vapeur.

5 | Durant la pousse des buns, égoutter le canard en conservant la marinade. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon rouge dans 1 c. à soupe d'huile d'olive puis faire dorer le canard à feu vif pendant quelques minutes et ajouter la marinade avec 10cl d'eau. Faire cuire à feu doux durant 1h. Quinze minutes avant la fin de la cuisson, rajouter les carottes.

6 | Si nécessaire, réchauffer les bao buns à la vapeur. Garnir chaque bun de viande, de légumes croquants, de cébette, d'un peu de salade verte, de menthe, de coriandre et de sésame. Arroser du jus de la viande.

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 : 15 min

Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

- 300 g de riz Arborio (ou Carnaroli)
- 400 g de potiron (ou butternut) coupé en petits dés
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- 100 ml de vin blanc sec
- 50 g de parmesan râpé (+ 20 g pour la finition)
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- 1 c. à café de romarin frais haché (ou thym)
- Sel et poivre
- Graines de courges

Risotto au potiron, parmesan, huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP

1 | Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter les dés de potiron et les faire rôtir 10 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement caramélisés. Réserver.

2 | Émincer finement l'oignon et hacher l'ail. Dans une casserole, faire revenir l'oignon et l'ail dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu doux, sans coloration. Ajouter le riz et le faire revenir 2 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Verser le vin blanc et laisser réduire à feu vif. Ajouter le bouillon chaud louche par louche, en remuant constamment, en attendant que le liquide soit absorbé avant d'en rajouter. À mi-cuisson (après 10 minutes), ajouter les dés de potiron et le romarin.

3 | Toaster les graines de courges dans une poêle à sec (bien surveiller la cuisson). Réserver.

4 | En fin de cuisson, hors du feu, incorporer le parmesan. Rectifier l'assaisonnement. Servir immédiatement, arrosé d'un filet d'huile d'olive, saupoudré des graines de courges toastées et d'un peu de parmesan supplémentaire.

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 : 10 min

Cuisson : 15 min

Repos : 2h

Pour 4 personnes

- 3 blancs de dinde
- Une dizaine de tomates cerises
- 1 à 2 courgettes
- Sel, poivre
- 8 pics en bois

Marinade 1 :

- 3 c. à soupe de yaourt
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 1 c. à café de curry
- 1 c. à café de curcuma
- 1 pincée de piment d'Espelette AOP

Marinade 2 :

- 3 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 2 c. à café de curry
- 1 c. à café de curcuma
- 1 c. à café de gingembre frais râpé
- 1 pincée de piment d'Espelette AOP

Brochettes de dinde, déclinaison de marinades, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

La recette est prévue pour la préparation des deux marinades. Si vous n'en utilisez qu'une, doublez les quantités indiquées !

1 | Mélanger les ingrédients de chaque marinade.

2 | Tailler les blancs de dinde en cubes (environ 3 x 3 cm).

3 | Laver les tomates cerises et les courgettes. Tailler les courgettes en rondelles larges (1,5 cm).

4 | Enfiler les cubes de dinde en alternant avec les légumes.

5 | Déposer les brochettes dans deux boîtes hermétiques. Les badigeonner de chaque marinade. Laisser mariner pendant 2 h au frais.

6 | Faire chauffer le barbecue (ou une poêle ou votre four) et faire cuire les brochettes en les tournant régulièrement (15 minutes environ).

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 : 20 min

Cuisson : 20 min

Pour 4 personnes

- 1/2 chou-fleur
- 1 brocoli
- 2 carottes
- 1 patate douce (ou pomme de terre)
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP**
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de gingembre frais
- 3 c. à soupe de pâte de curry vert
- 1 c. à soupe de curcuma
- 40 cl de lait de coco
- 1 c. à soupe de nuoc-mam
- 40 cl de bouillon de légumes
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à café de sucre (ou sirop d'érable)
- 1 citron vert pour le jus et le zeste
- 200 g de pousses d'épinard
- 1 boîte de pois chiches égouttés
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- Sel et poivre à ajuster

Curry vert thaï aux légumes de saison, huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP

1 | Couper tous les légumes en morceaux de taille similaire pour une cuisson homogène. Émincer l'oignon et hacher l'ail. Râper le gingembre frais.

2 | Dans une sauteuse (ou une cocotte), faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter l'ail et le gingembre, faire revenir 2-3 minutes. Ajouter la pâte de curry, le curcuma et bien mélanger pendant 1-2 minutes pour libérer les arômes. Verser le lait de coco, le nuoc-mam et le bouillon de légumes, bien mélanger.

3 | Ajouter les légumes les plus fermes en premier (patate douce, carotte), puis après 5 min, ajouter les autres légumes (chou-fleur, brocoli). Laisser mijoter 10-12 minutes à feu doux, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

4 | Ajouter la sauce soja, le sucre, le jus et le zeste de citron vert, saler et poivrer. Goûter et ajuster l'assaisonnement.

5 | Ajouter les pois chiches et les pousses d'épinard frais et laisser chauffer 2-3 minutes. Parsemer de coriandre fraîche avant de servir avec du riz thaï ou du riz basmati pour absorber la sauce.

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 : 10 min

Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

- 200 g de feta en bloc
- 250 g de tomates cerises
- 300 g d'épinards frais (ou surgelés, égouttés)
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence AOP**
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de flocons de piment (optionnel)
- Zeste d'1/2 citron bio
- 1 c. à café d'origan séché
- Sel, poivre
- Pain de campagne grillé (pour servir)

Le petit +

Pour plus de gourmandise, ajouter des olives noires ou des pignons de pin toastés avant de servir.
Variante : remplacer les épinards par des courgettes en rondelles pour une version estivale !

Feta rôtie aux épinards, tomates cerises, huile d'olive de Provence AOP

1 | Préchauffer le four à 200°C. Émincer les gousses d'ail.

Dans un plat allant au four, déposer la feta au centre, entourée des tomates cerises, de l'ail émincé, des flocons de piment et de l'origan. Verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Enfourner pendant 15 minutes.

2 | Ajouter alors les épinards autour de la feta, arroser d'un filet d'huile d'olive et remettre au four 10 minutes, jusqu'à ce que les épinards soient tendres et la feta dorée.

3 | Écraser légèrement la feta et les tomates à la fourchette, mélanger avec les épinards. Parsemer de zeste de citron, d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre. Servir chaud avec du pain grillé à l'huile d'olive.

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 : 20 min
Cuisson : 10 min
Repos : 1h
Pour 3 à 4 personnes

- 500 g de blancs de poulet
- 15 à 20 cl d'**huile d'olive**
- 100 g de farine
- 25 g de fécule de maïs (ou farine)
- 1 c. à café de paprika fumé
- Sel, poivre

Pour la marinade :

- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 2 c. à soupe de pâte de piment (si possible du gochujang - pâte de piment fermenté)
- 1,5 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 60 ml de sauce soja
- 1 morceau de gingembre frais
- 1 gousse d'ail frais
- 1 citron vert
- 1 c. à café de graines de sésame toastées
- Quelques brins de ciboulette

Poulet croustillant coréen à l'huile d'olive de Nyons AOP

1 | Éplucher le gingembre et l'ail. Écraser l'ail et râper le gingembre. Tailler le poulet en gros morceaux. Dans un bol, mélanger ensemble tous les ingrédients de la marinade. Ajouter le poulet et bien mélanger pour l'enrober de la marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur 1h minimum.

2 | Égoutter le poulet en gardant la marinade que vous ferez réduire à feu doux. Mélanger la farine, la fécule de maïs, le paprika fumé, 1 pincée de sel et du poivre. Enrober un morceau de poulet à la fois dans le mélange de farine. Secouer pour en retirer l'excédent. Réserver.

3 | Pendant ce temps, chauffer 15 à 20 cl d'huile d'olive à 160°C dans une petite casserole. Frire les morceaux de poulet par petites portions pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égoutter sur une grille. Augmenter la température à 190°C. Faire frire de nouveau les morceaux de poulet pendant 2 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et dorés. Égoutter puis déposer dans un bol.

4 | Verser la marinade réduite sur le poulet encore chaud et bien mélanger pour enrober. Parsemer de ciboulette et de graines de sésame toastées. Servir avec du riz et des quartiers de citron vert pour équilibrer les saveurs. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

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 : 25 min
Cuisson : 20 min
Pour 4 personnes



Pour les boulettes de boeuf :

- 500 g de bœuf haché
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- 15 feuilles de persil (ou coriandre)
- 5 feuilles de menthe
- 1 gousse d'ail
- 2 pincées de coriandre en poudre
- 1 c. à soupe de gingembre frais
- 1 c. à café de pâte de piment (option)
- 2 tranches de pain rassi
- 1 œuf

Pour la sauce thaïe :

- 8 cl de sauce soja
- 1 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
- 2 citrons verts (jus et zeste)
- 1 c. à café de Maïzena®
- 1 c. à café d'ail en petits morceaux
- 1 c. à soupe de gingembre râpé
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**

Pour la salade :

- 320 g de riz basmati ou thaï
- 2 citrons verts
- 1 oignon nouveau
- 1 carotte
- 1 morceau de chou rouge
- Quelques feuilles de salade romaine
- et des pousses d'épinard
- Quelques cacahuètes non salées

Salade aux boulettes de boeuf thaï, huile d'olive de Haute-Provence AOP

1 | Faire cuire le riz.

2 | Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante). Tapisser une plaque de papier cuisson. Préparer les boulettes en émiettant dans un saladier le pain et verser 2 c. à soupe d'eau. Ajouter l'huile d'olive, le persil, la menthe, l'ail haché, la coriandre en poudre, le gingembre frais râpé (éventuellement la pâte de piment) et mixer le tout avec un mixeur plongeant pour obtenir un ensemble homogène et mieux assaisonner la viande. Ajouter la viande hachée, mélanger puis incorporer l'œuf afin d'obtenir une sorte de pâte. Humidifier vos mains et former des boulettes de la taille d'une noix. Les poser sur la plaque de cuisson. À l'aide d'un pinceau, huiler les boulettes puis enfourner pendant 15-17 min. Elles doivent dorer mais pas trop et rester moelleuses.

3 | Pendant ce temps, préparer la sauce en mélangeant ensemble tous les ingrédients et en ajoutant 16 cl d'eau. Éplucher et râper la carotte. Laver et tailler finement le chou rouge. Laver la salade, l'émincer grossièrement. Ciseler l'oignon.

4 | Dans des assiettes, déposer du riz, les légumes, les boulettes, verser la sauce dessus et parsemer de cacahuètes.

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 : 20 min

Cuisson : 3h

Repos : 12h + 4h

Pour 4 personnes

- 500 g d'épaule de porc
- 8 tortillas de maïs
- 1 carotte
- 1 oignon rouge
- Roquette
- 100 g de yaourt grec
- 500 ml d'eau ou de bouillon
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – olives mûres AOP**
- 2 gousses d'ail
- 200 ml de vinaigre de cidre
- 4 c. à café de sucre
- Une noix de beurre
- Le jus d'1/2 citron
- 1 c. à café de paprika fumé
- 1 c. à café d'origan séché
- Piment d'Espelette AOP
- Sel, poivre

Tacos de porc effiloché méditerranéen, huile d'olive de la Vallée des Baux- de-Provence - olives mûres AOP

1 | La veille, préparer les pickles : couper la carotte et l'oignon rouge en fines lamelles, les mélanger avec le vinaigre de cidre et le sucre. Laisser mariner une nuit.

2 | Laisser mariner le porc dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le paprika fumé, l'origan, l'ail écrasé, le sel et le poivre pendant 4h au frais.

3 | Égoutter le porc en conservant la marinade. Le faire dorer dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive et une noix de beurre. Ajouter la marinade, le bouillon au fur et à mesure et cuire à 150°C pendant 3h. Effiloche alors le porc.

4 | Préparer la sauce en mélangeant le yaourt grec, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, le jus de citron, 1 cuillère à soupe du jus de viande, du sel, du poivre et du piment d'Espelette.

5 | Réchauffer les tortillas.

6 | Garnir avec le porc, les pickles de carottes & oignons, la roquette et la sauce. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Optez pour une huile d'olive de la **Vallée des Baux-de-Provence - olives mûres AOP (goût mûre)** 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 mûres, l'AOP huile d'olive de Provence - olives mûres et les Huiles d'Olive de France "goût mûre".



Préparation : 25 min
Cuisson : 35 min
Pour 4 personnes

- 400 g de filet ou échine de porc
- 2 patates douces (environ 600 g)
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
- Le zeste et le jus d'1 orange
- Le jus d'1/2 pamplemousse
- 2 c. à soupe de miel
- Coriandre fraîche
- 1 branche de romarin frais
- 1 pincée de piment d'Espelette AOP ou de flocons de piment (facultatif)
- Sel de Camargue
- Poivre du moulin

Le petit +

Le porc caramélisé peut se servir avec du riz et des aubergines préparées comme les patates douces.

Porc caramélisé aux agrumes, patates douces rôties, huile d'olive de Nîmes AOP

1 | Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante si possible). Éplucher les patates douces et les couper en cubes de 2-3 cm. Mélanger les cubes dans un saladier avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, les feuilles de romarin, le piment, le sel et le poivre. Bien enrober.

2 | Répartir les patates douces sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, en les espaçant pour qu'elles dorent uniformément. Enfourner pour 20-25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement caramélisées.

3 | Pendant ce temps, couper le porc en dés. Le faire revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu vif. Déglacer avec les jus (orange et pamplemousse) et 1 cuillère à soupe de miel, saler, poivrer, laisser caraméliser. Arroser d'un filet d'huile d'olive de Nîmes AOP, du zeste d'orange et la coriandre fraîche.

4 | Sortir les patates douces du four, les arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir les patates douces avec le porc caramélisé.

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 : 15 min
Cuisson : 10 min
Pour 12 gros cookies

- 150 g de farine (T55 ou un mélange T55/T65 pour plus de moelleux)
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1/2 c. à café de sel
- 80 g de sucre roux
- 50 g de sucre blanc
- 1 œuf (à température ambiante)
- 80 ml d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 150 g de pépites de chocolat noir et au lait
- 50 g de chocolat noir
- 1 c. à soupe de miel ou de sirop d'érable

Le petit +

Ajoutez des noix concassées ou une pincée de fleur de sel sur le dessus avant cuisson.

Cookies à l'huile d'olive façon New York, huile d'olive de Nice AOP

- 1 |** Préchauffer le four à 175°C (chaleur tournante si possible). Mélanger les ingrédients secs dans un saladier en tamisant la farine, la levure, le bicarbonate et le sel. Réserver.
- 2 |** Dans un autre saladier, fouetter l'œuf avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Ajouter l'huile d'olive en filet tout en fouettant, puis la vanille (et le sirop d'érable si utilisé).
- 3 |** Verser le mélange de farine dans le saladier liquide et mélanger à la spatule sans trop travailler la pâte. Ajouter les pépites de chocolat noir et lait. Découper les 50g de chocolat noir en gros morceaux à insérer au centre des cookies.
- 4 |** À l'aide d'une grosse cuillère, déposer des boules de pâte (environ 60 g chacune) sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les espacer de 5 cm, car elles s'étalent à la cuisson. Insérer un morceau de chocolat noir au centre.
- 5 |** Enfourner pour 10 à 12 minutes (les bords doivent être dorés, mais le centre encore mou). Laisser reposer 10 minutes sur la plaque avant de transférer sur une grille. Les cookies vont durcir en refroidissant, mais resteront moelleux à l'intérieur.

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**, **Caillietier**, **Grossane**, **Tanche**...



Préparation : 40 min

Cuisson : 5 min

Repos : 12h

Pour 6-8 personnes

- 10 cl de crème liquide entière
- 2 feuilles de gélatine
- 20 cl de café
- 4 gousses de cardamome
- 150 g de chocolat noir (70% min ou un mélange noir/lait)
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 2 c. à soupe de cacao en poudre
- 3 œufs (blancs et jaunes séparés)
- 80 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 1 c. à café d'arôme de café
- Zeste d'1 orange
- 1 c. à café de miel
- 200 g de biscuits cuillère
- Écorces d'orange confites

Bûche tiramisu café, cardamome et orange, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

1 | Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide durant 5 min. Faire chauffer légèrement la crème liquide et y dissoudre la gélatine bien égouttée. Réserver dans un bol inox avec les fouets (qui serviront à monter la crème) et stocker au congélateur 10-15 min.

2 | Préparer le café et y ajouter les gousses de cardamome grossièrement écrasées. Laisser infuser 10 min puis filtrer et laisser refroidir.

3 | Faire fondre 2/3 du chocolat au bain-marie (max 50-55°C). Hors du feu, ajouter le reste de chocolat haché et 1 c. à soupe d'huile d'olive puis 0,5 c. à café de cacao dans le chocolat fondu. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat fonde complètement et que la température redescende à 28-30°C. Étaler immédiatement sur un papier sulfurisé et placer au frigo 5-10 min maximum. Faire également quelques décors en chocolat.

4 | Préparer la crème : fouetter vivement les jaunes d'oeuf avec le sucre. Ajouter le mascarpone, 2 c. à soupe d'huile d'olive, l'arôme de café, le zeste d'orange et le miel. Bien mélanger. Monter la crème en chantilly et l'incorporer au mélange, puis ajouter les blancs d'oeuf montés en neige.

5 | Tremper rapidement les biscuits dans le café à la cardamome (2-3 sec par côté).

6 | Monter le tiramisu : dans un plat à cake tapissé de film alimentaire (dépassant bien de tous côtés), déposer les biscuits imbibés tout autour et au fond du plat, déposer une couche de crème, ajouter le craquant au chocolat. Ajouter le reste de crème, terminer par quelques biscuits et fermer avec le film alimentaire. Réserver au frigo 12h. Avant de servir, saupoudrer de cacao, parsemer d'écorces d'orange confites et de décors en chocolat.

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**.



Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min
Repos : 1h30
Pour 8 pièces

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 c. à café de levure boulangère sèche
- 100 ml de lait
- 1 œuf
- 25g d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Pour la garniture :

- 3 pommes
- 1 c. à soupe de cannelle
- 3 c. à soupe de sucre
- 1,5 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**

Dorure : 1 œuf, 1 c. à café d'**huile d'olive de Nyons AOP**

Apple pie revisitée, huile d'olive de Nyons AOP

1 | Préparer la pâte : dans un bol, mélanger la levure boulangère avec 2 cuillères à soupe de lait tiède. Laisser reposer pendant 15 minutes. Tamiser la farine dans un bol. Ajouter le reste de lait, le sucre, le sel, l'œuf, l'extrait de vanille puis pétrir. Ajouter la levure et, progressivement, l'huile d'olive, pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couvrir, laisser reposer 1h à 1h15.

2 | Préparer la garniture : peler les pommes, les tailler en petits morceaux. Mélanger la cannelle et le sucre. Mélanger les pommes, l'huile d'olive et le sucre à la cannelle. Réserver.

3 | Diviser la pâte en 8 à 9 portions et former des boules. Aplatir chacune, déposer une grosse cuillère de pommes et enrouler le contenu dans la pâte. Laisser reposer 30 minutes.

4 | Préchauffer le four à 180°C. Mélanger l'œuf et l'huile d'olive pour la dorure. Tracer des fioritures sur les boules puis les dorer avec un pinceau. Enfourner pour 20 minutes. Saupoudrer de sucre glace pour le service.

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 : 30 min

Cuisson : 1h30

Repos : 12h

Pour 6 personnes

Pour la meringue :

- 125 g de blancs d'œuf (environ 4 blancs)
- 200 g de sucre en poudre
- 15 g de Maïzena
- 1 c. à café de vinaigre blanc (ou jus de citron)
- 1 pincée de sel

Pour la chantilly :

- 30 cl de crème fleurette épaisse
- 100 g de mascarpone
- 3 c. à soupe de sucre glace (facultatif)
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**

Pour les fruits & la garniture :

- 1 mangue bien mûre
- 1 fruit de la passion
- 1/2 citron vert bio
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**
- 2 c. à soupe de noix de coco râpée

Pavlova mangue-passion-citron vert-coco, huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP

1 | Préchauffer le four à 120°C (chaleur tournante si possible). Chemiser une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Fouetter les blancs à vitesse moyenne jusqu'à formation de pics mous. Ajouter ensuite le sucre cuillère par cuillère, en continuant de battre (cela prend environ 10 min). Le mélange doit devenir brillant, lisse et former des pics fermes (bec d'oiseau). Pour stabiliser la meringue, ajouter le vinaigre puis fouetter encore 30 secondes. Déposer la meringue en forme ovale ou allongée sur la plaque de cuisson, avec un petit creux au centre (pour accueillir la crème et les fruits). Baisser la température à 100°C, enfourner pendant 1h30 (ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson). Ensuite, éteindre le four et laisser refroidir dedans, porte entrouverte, au moins 1h, voire toute la nuit (pour éviter les fissures et l'humidité).

2 | Préparer la chantilly : fouetter ensemble la crème et le mascarpone bien froids. Ajouter le sucre glace en fin de montée si souhaité. La texture doit être ferme mais souple. Ajouter l'huile d'olive et mélanger délicatement à la spatule. Réserver au frais.

3 | Préparer les fruits : couper la mangue en petits cubes. Prélever la pulpe du fruit de la passion. Prélever les suprêmes de citron vert et râper le zeste finement (le réserver pour le service). Dans un petit bol, mélanger les fruits avec l'huile d'olive. Laisser mariner 10 min à température ambiante pour que les saveurs se fondent.

4 | Dressage : garnir le centre de la meringue avec une partie des fruits, ajouter la chantilly, terminer avec les fruits restants. Parsemer généreusement de noix de coco râpée et de zeste de citron vert. Ajouter un filet d'huile d'olive juste avant de servir.

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**.



Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min
Repos : 2h30
Pour 8-10 rolls

Pour la pâte :

- 250 g de farine (T45 ou un mélange T45/T55)
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- 6 cl de lait tiède
- 5 cl d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 7 g de levure boulangère (ou 20 g de levure fraîche)
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 100 g de pâte de pistache (ou 60 g de poudre de pistache + 40 g de sucre + 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**)
- 1 à 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**

Pour le glaçage :

- 100 g de sucre glace
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 c. à soupe de jus de citron

Déco : Pistaches concassées

Pistache rolls, huile d'olive de Nyons AOP

1 | Préparer la pâte briochée : délayer la levure dans le lait tiède avec 1 c. à café de sucre. Laisser mousser 5 min.

2 | Dans un saladier, mélanger la farine, le reste de sucre et le sel. Ajouter l'œuf, l'huile d'olive et la levure activée. Pétrir 10 min (à la main ou au robot) jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Couvrir et laisser lever 1h30 dans un endroit tiède (la pâte doit doubler de volume).

3 | Étaler la pâte en un rectangle de 30 x 40 cm environ. Badigeonner 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive puis étaler la pâte de pistache sur toute la surface. Rouler serré en partant du côté le plus long.

4 | Couper en rondelles de 3-4 cm d'épaisseur. Les disposer dans un moule beurré (ou huilé), laisser lever 30 min.

5 | Enfourner à 180°C pendant 20-25 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

6 | Mélanger les ingrédients du glaçage et napper les rolls chauds. Saupoudrer de pistaches concassées.

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 **Caillletier**, **Grossane**...



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 Cérour

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
Impression : Groupe CCEE - Ne pas jeter sur la voie publique.

