

Recettes du Sud

avec les Huiles d'Olive et Olives 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.

- Huile d'olive du **Languedoc** AOP
- Huile d'olive de **Nice** AOP
- Huile d'olive de **Nyons** AOP
- Les Huiles d'Olive de France "goût subtil" issues des variétés Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Grossane, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault...



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.

- Huile d'olive d'**Aix-en-Provence** 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** AOP
- Les Huiles d'Olive de France "goût intense" issues des variétés Aglandau, Bouteillan, Olivière, Picholine, Petit Ribier, Rougette de l'Ardèche, Salonenque ...



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...

- Huile d'olive d'**Aix-en-Provence** - olives mûrées AOP
- Huile d'olive de **Provence** - olives mûrées AOP
- Huile d'olive de la **Vallée des Baux-de-Provence** - olives mûrées AOP
- Les Huiles d'Olive de France "goût mûré" ou "goût à l'ancienne"



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



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



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

Les Olives de France offrent des goûts, des couleurs et des formes variés, découvrez les principales variétés :

Olives noires

- L'**olive de Nice** AOP (Cailletier) : Bicolores ou noires, ces olives sont caractérisées par des arômes de fruits confits (pruneau, cerise), de clafoutis, de fruits secs, des odeurs de vieux vins, de cuir.
- L'**olive noire de Nyons** AOP (Tanche) : Elles sont caractérisées par leur chair ridée et leur couleur « bure de moine ». Elles présentent des arômes d'olive mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois et/ou de fruits rouges (ces arômes se développant différemment selon les 3 modes de préparation).
- L'**olive noire de la Vallée des Baux-de-Provence** AOP (Grossane) : Préparées en saumure ou piquées au sel fin, ces olives présentent des arômes de truffe, de cèpes, de pain au levain, de pain d'épices, voire de vin rouge.

Olives vertes

- La **Lucques du Languedoc** AOP (Lucques) : Elle a une forme caractéristique de croissant de lune et présente des arômes légers d'avocat à avocat eurré et parfois même, de noisette fraîche ou de foin coupé.
- L'**olive de Nîmes** AOP (Picholine) : Ces olives ont une chair ferme avec un goût de beurre et de noisette très agréable.
- L'**olive cassée de la Vallée des Baux-de-Provence** AOP (Aglandau ou Salonenque) : Ecrasée légèrement et placée dans une saumure, aromatisée au fenouil, l'olive acquiert un goût prononcé de fenouil.





Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min

Repos : 1h

Pour 8 personnes

- 300 g de farine
- 20 cl d'eau tiède
- 1 sachet de levure de boulanger
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence - olives mûres AOP**
- 80 g d'**olives noires de Nyons AOP**
- 80 g d'**olives vertes de Nîmes AOP**
- Sel fin

Fougasse aux olives, huile d'olive de Provence - olives mûres AOP

1 | Mettre la levure dans l'eau tiède, laisser reposer 15 minutes puis mélanger.

2 | Mélanger la farine, la levure, le sel et l'huile d'olive. Pétrir ensuite le tout à la main (ou au robot). La pâte doit être lisse et élastique. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer la pâte pendant 1h minimum (dans un four préalablement préchauffé à 40°C ou dans une pièce tempérée à l'abri des courants d'air).

3 | Préchauffer le four à 180°C.
Dénoyer puis découper grossièrement les olives en 4. Dégazer la pâte, retravailler en incorporant les olives.

4 | Étaler et former la fougasse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Entailler 6 fois la pâte au couteau et écartier un peu pour avoir la fameuse forme de la fougasse. Badigeonner d'un peu d'huile d'olive.

5 | Enfourner pour 25 minutes environ. Surveiller la cuisson, elle doit être bien dorée.

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



Préparation : 35 min
Cuisson : 25 min
Repos : 30 min
Pour 12 pâtés

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine
- 60 ml d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
- 1 pincée de fleur de sel
- 50 à 80 ml d'eau froide

Pour la farce :

- 400 g de porc haché
- 200 g de veau haché
- 1,5 c. à soupe d'**huile d'olive de Nîmes AOP**
- Sel, poivre, piment d'Espelette AOP
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

Le petit +

Vous pouvez ajouter des olives de Nîmes AOP taillées en morceaux dans la farce.

Petits pâtés nîmois, huile d'olive de Nîmes AOP

1 | Dans le bol de votre robot, mettre la farine et le sel. Ajouter l'huile d'olive de Nîmes AOP en filet tout en travaillant la pâte avec la feuille (fouet plat). Petit à petit, ajouter l'eau en continuant de travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit complètement absorbée (adaptez le volume d'eau, il ne faut pas que la pâte soit collante). Travailler la pâte encore un peu, jusqu'à ce qu'elle se détache du bol et forme une boule. Réserver au frais pendant 30 minutes.

2 | Pendant ce temps, mélanger les deux viandes ensemble avec l'huile d'olive de Nîmes AOP, les assaisonner. Il faut compter 50 g de farce par pâté.

3 | Déposer la boule de pâte sur un plan de travail légèrement fariné et l'étaler au rouleau sur 4 mm d'épaisseur. Découper des cercles de 8 cm (pour le corps) et 5 cm (pour les chapeaux). Prendre un moule à cannelé (ou du même style), mettre les grands cercles dans chaque alvéole, déposer la farce à l'intérieur. Avec un pinceau, badigeonner le bord du chapeau en pâte avec du jaune d'œuf pour le lier à la timbale. Recouvrir avec le chapeau en pâte en le faisant retomber sur les flancs de la timbale. Dorer avec 2 volumes de jaune d'œuf pour 1 volume d'eau.

4 | Cuire au four à 180°C jusqu'à coloration (20 à 30 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 : 5 min
Cuisson : 10 min
Pour 4 personnes

- 250 g de farine de pois chiche
- 50 cl d'eau
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 1 c. à café de sel
- Poivre
- Option : piment d'Espelette AOP, thym, romarin

Le petit +

Vous pouvez ajouter, selon vos envies, du piment d'Espelette AOP, du thym, du romarin... dans la pâte ou à la sortie du four.

Socca niçoise, huile d'olive de Nice AOP

- 1** | Préchauffer votre four pendant 15 minutes à 275°C.
Bien mélanger la farine de pois chiche, le sel et l'huile d'olive de Nice AOP et ajouter l'eau petit à petit pour ne pas former des grumeaux. Verser cette pâte sur une plaque bien huilée. L'épaisseur ne doit pas dépasser 3 mm.
- 2** | Placer le plat dans le haut du four, compter 2 min avant de changer de position en « mode Grill ».
- 3** | Cuire environ 10 minutes (si des cloques se forment à la cuisson, vous pouvez les éclater). Surveiller la fin de la cuisson : la socca doit être bien dorée.
- 4** | Sortir le plat du four puis servir aussitôt en coupant des portions et en les saupoudrant de poivre.

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 : 25 min

Cuisson : 40 min

Repos : 2h

Pour 4 personnes

Pour les panisses :

- 250 g de farine de pois chiche
- 1 litre d'eau
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- Sel, poivre

Pour la crème de chèvre :

- 100 g de fromage de chèvre frais
- 2 c. à soupe de yaourt nature
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- Zeste + jus d'1/2 citron jaune
- Poivre
- Herbes fraîches (ciboulette, menthe...)

Pour le pesto rapide :

- 1 botte de basilic
- 1 gousse d'ail
- 40 g de pignons ou amandes
- 40 g de parmesan
- 6 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**

Panisses revisitées façon Méditerranée, huile d'olive de Haute-Provence AOP

1 | Préparer les panisses : dans une casserole, porter l'eau à frémissement avec 1 cuillère à café de sel, l'huile d'olive de Haute-Provence AOP et un tour de poivre. Verser la farine de pois chiche en pluie, en fouettant sans arrêt pour éviter les grumeaux (sur feu doux). Continuer de cuire et fouetter pendant 10 à 15 minutes : la pâte va épaissir et devenir bien lisse, un peu comme une polenta dense. Verser la préparation dans un moule huilé (plat à gratin, moule à cake, etc.), lisser la surface et laisser refroidir complètement (2h au frigo minimum). Une fois bien figée, démouler et découper en cubes. Faire dorer les cubes au four ou dans une poêle anti-adhésive dans un peu d'huile d'olive de Haute-Provence AOP.

2 | Préparer la crème de chèvre en mélangeant tous les ingrédients pour obtenir une crème onctueuse.

3 | Préparer le pesto au basilic en mixant finement tous les ingrédients.

4 | Servir en disposant les cubes de panisses chauds, un peu de crème de chèvre sur chacun, quelques touches de pesto et une herbe fraîche en déco. Parfait en tapas chic ou entrée originale !

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 : 1h30

Repos : 1h15

Pour 6 personnes

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 20 cl d'eau tiède
- 1 sachet de levure de boulanger
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- Sel fin

Pour la garniture :

- 1,5 kg d'oignons
- 3 gousses ail
- 2 brins de thym
- 1 c. à café de sucre
- 200 g d'anchois à l'huile (environ 30 filets)
- 5 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP**
- Une poignée d'**olives noires** (de Nice AOP ou de Nyons AOP)
- Sel, poivre

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

1 | Préparer la pâte : mettre la levure dans l'eau tiède, laisser reposer 15 min puis mélanger. Ensuite mélanger la farine, la levure, le sel et l'huile d'olive. Pétrir ensuite le tout à la main (ou au robot). La pâte doit être lisse et élastique. Recouvrir d'un torchon et laisser reposer la pâte pendant 1h minimum (dans un four préalablement préchauffé à 40°C ou dans une pièce tempérée à l'abri des courants d'air).

2 | Pendant ce temps, émincer finement les oignons et les mettre dans une grande sauteuse avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et une pincée de sel. Couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 15 min. Retirer ensuite le couvercle, rajouter les gousses d'ail écrasées, le thym, du poivre, 3 c. à soupe d'huile d'olive et le sucre. Laisser compoter à feu doux en remuant de temps en temps pendant 45 min.

3 | Égoutter les anchois. Garder une dizaine de filets de côté et hacher le reste grossièrement au couteau avant de le rajouter aux oignons. Bien remuer et rajouter un peu de sel si besoin.

4 | Préchauffer le four au maximum. Aplatir la pâte sur 0,5cm d'épaisseur en forme d'un grand rectangle. Rouler légèrement les bords et déposer la pâte sur la plaque de four farinée. Répartir ensuite la compotée d'oignons sur la pâte et enfourner pour 25 min en baissant tout de suite le four à 220°C. Parsemer des filets d'anchois réservés, des olives et arroser d'1 c. à soupe d'huile d'olive.

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 : 25 min
Cuisson : 1h15
Pour 6 personnes

- 12 tomates à farcir
- 500 g de chair à saucisse
- 250 g de veau haché
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 10 brins de persil
- 3 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 50 g d'**olives noires de Nyons AOP ou de Nice AOP** (facultatif)
- Sel, poivre

Le petit +

Pour une version végétale, rendez-vous sur notre site !



Tomates farcies veau-chair à saucisse, huile d'olive de Nyons AOP

1 | Couper le haut des tomates et les évider. Poivrer et saler l'intérieur. Les réserver à l'envers (pour qu'elles dégorgent).

2 | Préchauffer le four à 180°C.
Éplucher et hacher l'oignon. Éplucher et hacher les gousses d'ail. Laver et émincer finement le persil. Mélanger la chair à saucisse, le veau haché, le persil, le thym, du sel et du poivre.

3 | Faire revenir l'oignon dans 1 c. à soupe d'huile d'olive de Nyons AOP, rajouter l'ail puis la viande et les olives noires (facultatif). Faire revenir 5 minutes en mélangeant régulièrement.

4 | Mettre la farce à l'intérieur des tomates évidées et remettre les chapeaux. Mettre les tomates farcies dans le plat. Parsemer d'un peu de thym, ajouter une feuille de laurier et verser un filet d'huile d'olive de Nyons AOP sur les tomates.

5 | Faire cuire au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant 1 heure environ (n'hésitez pas à couvrir les tomates si les chapeaux brûlent).

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 : 30 min

Cuisson : 1h25

Pour 4 à 6 personnes

- 1,5 kg de seiches nettoyées
- 800 g de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte)
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- Le zeste et le jus d'1/2 citron bio
- 150 g de concentré de tomates
- 1 petite branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 bonne pincée de safran (toasté à sec pour exalter les arômes)
- 2 à 3 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- Sel, poivre

Pour la rouille :

- 4 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de safran
- 1 c. à café de jus de citron
- 10 cl d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- Sel, poivre

Rouille sétoise revisitée, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

1 | Dans une cocotte, faire revenir les morceaux de seiche dans l'huile d'olive à feu moyen pour les faire légèrement dorer. Ajouter l'oignon, le poireau, le céleri (coupés grossièrement), le concentré de tomates, le zeste de citron, le thym, le laurier et le safran. Mouiller largement avec de l'eau. Ajouter le jus de citron, saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure environ, jusqu'à ce que la seiche soit tendre et bien confite.

2 | Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes de terre en gros morceaux. Après 1h de cuisson de la seiche, ajouter les pommes de terre directement dans le bouillon. Poursuivre la cuisson 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

3 | Préparer la rouille : écraser les gousses d'ail avec une pincée de sel. Dans un bol, fouetter le jaune d'œuf avec le jus de citron et l'ail. Ajouter progressivement l'huile d'olive en filet tout en fouettant pour monter une sorte de mayonnaise. Terminer en incorporant le safran et 2 à 3 cuillères de bouillon de cuisson tiède filtré pour assouplir la sauce.

4 | Servir les seiches et les pomme de terre avec un peu de bouillon réduit. Servir chaud ou tiède, avec une généreuse cuillerée de rouille safranée sur le dessus. Accompagner de croûtons grillés frottés à l'ail, pour rester dans l'esprit sétois.

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...



Préparation : 25 min

Cuisson : 1h40

Repos : 12h

Pour 6 personnes

- 1 kg de viande de taureau de Camargue AOP, découpée en cubes
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP**
- 2 feuilles de laurier, brisées
- 2 branches de thym
- 1 morceau de peau d'orange séchée
- 300 g d'oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 bouteille de vin rouge
- 1 filet de vinaigre
- Sel et poivre du moulin

Le petit +

Difficile de trouver de la viande de taureau de Camargue AOP ? Vous pouvez la remplacer par du bœuf !

Gardiane de taureau, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP

1 | La veille : déposer les cubes de viande dans un grand saladier. Ajouter les oignons coupés grossièrement, le laurier, le thym, l'écorce d'orange. Arroser avec le vin rouge jusqu'à ce que la viande soit bien couverte. Ajouter un filet de vinaigre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, couvrir et laisser mariner au frais pendant toute une nuit.

2 | Le jour-même : égoutter la viande en réservant la marinade. Réserver les oignons à part.

3 | Dans une poêle chaude, faire dorer les oignons dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Les réserver.

4 | Dans une cocotte, saisir les morceaux de viande dans l'huile d'olive. Ajouter les oignons dorés, la marinade, l'ail écrasé, un peu de sel et du poivre. Vérifier que la viande est bien immergée (compléter avec un peu d'eau si besoin). Laisser mijoter doucement pendant 1h30 à 2h, à couvert, en surveillant la réduction de la sauce. Servir bien chaud, accompagné de riz de Camargue, pour rester dans l'esprit du terroir.

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 : 20 min

Cuisson : 3h

Pour 4 personnes

- 500 g de joue de bœuf
- 1 boîte de tomates pelées concassées ou 350g de tomates fraîches coupées en dés
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 3 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 bouteille de vin rouge
- 100 g d'**olives noires de Nyons AOP**
- Bouquet garni : laurier, thym...
- Sel, poivre, piment d'Espelette AOP

Joue de bœuf à la provençale, huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

1 | Couper la joue de bœuf en morceaux. Faire chauffer une cocotte en fonte avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, y faire revenir les morceaux de viande pour les faire colorer sur toutes les faces.

2 | Pendant ce temps, peler et émincer l'ail et l'oignon ainsi que les poivrons, la carotte et le céleri (et les tomates si elles sont fraîches). Ajouter le tout dans la cocotte (sauf la tomate), faire cuire à feu vif pendant 5 minutes en mélangeant de temps en temps.

3 | Ajouter les tomates concassées, le concentré de tomates puis le vin rouge. Assaisonner et ajouter le bouquet garni. Mélanger puis couvrir la cocotte, baisser le feu.

4 | Laisser cuire à couvert pendant 3 heures à feu doux (si vous voulez gagner du temps, optez pour la cocotte-minute, 1 heure sous pression). 30 minutes avant la fin de cuisson, rajouter les olives noires de Nyons AOP.

5 | Ajuster l'assaisonnement, ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive et un peu de piment d'Espelette AOP. Servir avec des pâtes ou une purée de pommes de terre.

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 : 25 min

Repos : 6h15

Pour 6 à 8 personnes

- 300 g de farine
- 2 c. à soupe de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure de boulanger (10 g)
- 2 gros œufs (ou 3 petits) + 1 (dorure)
- 50 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- Zeste d'un citron ou d'une orange
- 50 g d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 50 g de beurre mou
- 100 g de fruits confits (ou plus selon les goûts) (on aime bien le citron et l'orange confite dans cette recette)
- Sucre en grain

Le petit +

Idéale pour tirer les rois ! Pensez à la fève !

Brioche du Midi, huile d'olive de Nyons AOP

1 | Dans un petit bol, mélanger la levure avec la fleur d'oranger tiède (pas chaude). Laisser reposer 15 minutes.

2 | Dans un grand saladier, mettre la farine, creuser un puits et ajouter le mélange de levure. Ajouter ensuite les œufs, le sucre, le sel, le zeste, l'huile d'olive, le beurre mou coupé en petits morceaux et la moitié des fruits confits. Bien mélanger puis pétrir (à la main ou au robot) pendant 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et légèrement collante. Elle ne doit pas être sèche.

3 | Couvrir le saladier avec un linge et laisser lever à température ambiante pendant 4 heures (ou dans un four éteint avec lumière allumée).

4 | Dégazer la pâte en appuyant dessus pour chasser l'air. Former une couronne (ou la placer dans un moule à savarin). Couvrir à nouveau et laisser lever 2h.

5 | Préchauffer le four à 180°C. Badigeonner la pâte d'un œuf battu. Saupoudrer de sucre perlé. Enfourner pour 25 à 30 minutes (bien surveiller la cuisson, la pâte colore un peu plus vite avec l'huile). Décorer avec le reste de fruits confits et saupoudrer de sucre en grain.

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 : 20 min

Repos : 3h30

Pour 6 personnes

Pour la pâte sucrée :

- 500 g de farine T55
- 6 g de levure sèche de boulanger (ou 18 g de levure fraîche)
- 50 g de sucre blond ou cassonade
- 10 g de sel
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**
- 1 c. à café d'extrait de vanille ou de zeste de citron (facultatif)

Garniture :

- 2 à 3 pêches mûres
- 100 g de framboises fraîches ou surgelées
- 2 à 3 c. à soupe de cassonade
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**
- Quelques feuilles de romarin frais ou basilic à parsemer après cuisson

Finition :

- Miel ou sirop d'agave
- Fleur de sel

Focaccia sucrée aux pêches et framboises, huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP

1 | Préparer la pâte sucrée : mélanger farine, sucre, sel et levure dans un grand saladier. Ajouter 370ml d'eau à température ambiante, l'huile d'olive et la vanille (ou le zeste de citron). Pétrir jusqu'à obtenir une pâte collante. Laisser lever 2h jusqu'à triplement du volume.

2 | Renverser la pâte sur un plan de travail fariné. Étaler dans un moule chemisé de papier cuisson. Verser un filet d'huile d'olive, former des cratères avec les doigts.

3 | Couper les pêches en quartiers fins. Les répartir sur la surface avec les framboises (vous pouvez aussi rajouter les framboises 5 min avant la fin de la cuisson pour qu'elles soient à peine cuites). Saupoudrer de cassonade, ajouter l'huile d'olive, un peu d'eau (1 à 2 cuillères à café) et éventuellement quelques feuilles de romarin.

4 | Laisser lever à nouveau 1h30 à température ambiante.

5 | Cuire 20 à 25 minutes à 200°C. Terminer la cuisson en plaçant la focaccia 3 minutes sous le grill. À la sortie du four, napper d'un filet de miel ou de sirop d'agave, et parsemer d'une pointe de fleur de sel et de basilic frais.

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**.

Choisissez aussi : AOP huile d'olive de Provence, AOP huile d'olive de Nîmes, AOP huile d'olive de la Vallée des Baux-de-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 : 30 min

Cuisson : 15 min

Repos : 1h

Pour 6 à 8 sapins

- 400 g de chocolat noir (70% mini.)
- 2,5 c. à soupe d'**huile d'olive du Languedoc AOP**
- 1 c. à café de fleur de sel
- 6 bâtonnets d'orange confite
- 50 g d'amandes entières
- 50 g de noisettes entières
- 50 g de noix de pécan
- 50 g d'abricots secs coupés en morceaux
- 50 g de cranberries séchées
- 50 g de pistaches non salées
- 1 branche de romarin frais (pour la décoration, optionnel)

Le petit +

Pour un côté encore plus festif, saupoudrer de paillettes comestibles dorées avant de servir.

Sapin mendiant chocolat-fruits secs, huile d'olive du Languedoc AOP

1 | Faire fondre le chocolat au bain-marie. Incorporer l'huile d'olive et la fleur de sel au chocolat fondu. Mélanger jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante. Laisser reposer 5 minutes.

2 | Tailler les bâtonnets d'orange confite. Tailler les fruits secs en morceaux grossiers.

3 | Étaler le chocolat sur une feuille de papier sulfurisé, en cercles de tailles différentes. En réserver un fond pour le montage. Saupoudrer avec les fruits secs et les morceaux d'orange confite. Laisser prendre au réfrigérateur pendant 1h.

4 | Refaire fondre le reste de chocolat. Monter les sapins en interposant un peu de chocolat fondu entre chaque cercle pour que le montage tienne.

5 | Décorer avec des aiguilles de romarin pour rappeler les branches de sapin. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de sucre glace certains sapins (pour rappeler la neige).

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 : 25 min
Cuisson : 25 min
Pour 4 personnes

- 600 g d'abricots IGP des Baronnies
- 2 branches de romarin
- 4 c. à soupe de sucre
- 1 poignée de pistaches non salées
- 1 poignée d'amandes
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence AOP**

Pour le crumble :

- 60 g de farine de blé ou de petit épeautre de Haute-Provence IGP
- 40 g de poudre d'amande
- 1 c. à soupe de sucre (facultatif)
- 2,5 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence AOP**
- 1 c. à soupe de purée d'amande onctueuse

Crumble revisité abricot-romarin-pistache, huile d'olive de Provence AOP

1 | Laver les abricots, les ouvrir et récupérer les noyaux. Réserver les oreillons d'abricots. Préparer un sirop en mélangeant 25 cl d'eau avec 3 à 4 cuillères à soupe de sucre, ajouter les noyaux d'abricots et 2 petites branches de romarin. Chauffer à feu doux pendant 20 à 25 min (pour que la consistance épaississe sans qu'elle soit aussi épaisse qu'un sirop).

2 | Pendant ce temps, préparer le crumble : préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, mélanger les ingrédients du crumble (avec les doigts), la consistance doit être sableuse. Déposer le crumble sur une plaque, mettre au four pendant 15 min (vérifier régulièrement la cuisson, la pâte doit devenir dorée).

3 | Tailler les amandes et les pistaches en morceaux grossiers. Tailler les oreillons d'abricots en morceaux. Les déposer dans une coupe.

4 | Filtrer le sirop, rajouter une cuillère d'huile d'olive et verser 3 cuillères à soupe de sirop encore chaud sur les abricots. Déposer le crumble doré sur les abricots puis saupoudrer de quelques amandes et pistaches. Servir immédiatement.

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 : 20 min
Repos : 1h
Pour 30 biscuits environ

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 6 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP** (environ 50 ml)
- 4 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Le zeste d'une orange (ou 1 c. à café d'extrait naturel d'orange)
- 2 œufs
- 1/2 c. à café de sel
- Lait pour dorer les navettes

Navette à l'eau de fleur d'oranger, huile d'olive de Nice AOP

1 | Battre les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien mousseux. Ajouter le sel, l'eau de fleur d'oranger, l'extrait ou le zeste d'orange et l'huile d'olive. Ajouter progressivement la farine, puis finir de travailler la pâte à la main pour obtenir une belle boule. Couper la boule en deux et faire deux gros boudins, laisser reposer 1 h.

2 | Préchauffer le four à 180°C. Découper votre boudin de pâte en morceaux de même taille.

3 | Façonner vos navettes : rouler chaque morceau, pincer les extrémités. Déposer sur une plaque allant au four. Fendre la navette en son centre avec une lame de couteau dans la longueur.

4 | Avec un pinceau, napper les navettes avec le lait. Enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

5 | Laisser refroidir. Se conserve très bien dans une boîte hermétique.

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**...



Identifiez d'un seul coup d'œil... 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 Cérou (excepté pages 4 Magali Ancenay & 12 Chambre avec vue)

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

