



RECETTES

autour des Huiles d'olive et Olives
de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur



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



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.

SE MARIENT AVEC :

Légumes (salade verte, carotte, courgette...), *féculeux* (pomme de terre...), *poissons fins* (lotte, cabillaud, truite...), *viandes blanches*, *desserts* (pâtisseries, salade de fruits...)



Issues d'olives stockées et maturées 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...

À CUISINER AVEC :

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



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.

IDÉALES POUR :

Légumes (artichaut, tomate, roquette, brocoli, fenouil...), *féculeux* (pâtes, pomme de terre, riz, risotto...), *poissons* (saumon, truite, rouget...), *viandes* (boeuf, agneau, veau...), *Desserts* aux fruits rouges...

ET LES OLIVES ? Quatre sont en Appellation d'Origine Protégée - AOP - dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur :



L'olive cassée de la Vallée des Baux de Provence AOP - variété Salonenque (parfois Aglandau) : les olives sont légèrement écrasées puis mises en saumure avec du fenouil. Fermes en bouche, elles présentent un goût de fenouil, de la fraîcheur avec parfois une légère amertume.

L'olive noire de la Vallée des Baux de Provence AOP - variété Grossane : de couleur violette à marron foncé, cette olive est très juteuse. Préparée en saumure ou piquée au sel fin, elle présente des arômes de truffe, de cèpes, de pain au levain, de pain d'épices...



AOP NICE : arômes d'amande prépondérants accompagnés selon les années de notes de fleur de genêt, d'artichaut cru...

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

Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Cailletier - Tanche - Grossane - Verdale des Bouches du Rhône - Rougette...

Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



AOP AIX-EN-PROVENCE - Olives mûrées aux arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et d'artichaut cuit.

AOC PROVENCE - Olives mûrées aux arômes de pain grillé, d'olive noire, de sous-bois et d'artichaut violet cuit.

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE - Olives mûrées aux arômes d'olive confite, d'olive noire, de cacao, de truffe, de champignon, de pain au levain, d'artichaut cuit...

Et les huiles d'olive en « olives mûrées » ou « goût à l'ancienne ».



AOP AIX-EN-PROVENCE : arômes d'artichaut cru, de verdure et de noix/noisette souvent accompagnés d'ardence.

AOP HAUTE-PROVENCE : arômes d'artichaut cru dominants accompagnés de l'amertume de l'amande, relevés d'une note fruitée de banane, d'herbe ou de pomme.

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

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE, légèrement poivrée, aux arômes d'artichaut, de pomme et d'herbe fraîchement coupée dominants, de noisette fraîche, de feuille de tomate...

Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Aglandau - Bouteillan - Picholine - Petit Ribier - Salonenque...

Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



L'olive de Nice AOP - variété Cailletier : ces olives sont bicolores ou noires. Elles sont préparées au naturel, leur chair est ferme, les arômes évoquent les fruits confits, le clafoutis, les fruits secs... avec une pointe d'amertume.

La **pâte d'olive de Nice** est également reconnue en AOP.

L'olive noire de Nyons AOP - variété Tanche : elle peut être préparée au naturel, en saumure ou piquée. La chair est fine, onctueuse, avec des arômes fruités d'olive mûre, de chocolat, de vanille, de sous-bois...

L'Affinade® est une pâte d'olive issue d'olives noires de Nyons AOP.





SOLEIL À LA PÂTE D'OLIVES NOIRES

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 15 min

- 1 **DÉNOYAUTER** les olives noires. Les mixer finement avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive goût subtil (n'hésitez pas à ajuster la quantité d'huile en fonction de la consistance de la pâte obtenue).
- 2 Sur du papier sulfurisé, **DÉPOSER** l'une des pâtes feuilletées. La **BADIGEONNER** de pâte d'olives puis **ARROSER** d'une cuillère à soupe d'huile d'olive goût subtil. **PARSEMER** de fins morceaux de tomates séchées. Poser la seconde pâte dessus.
- 3 **POSER** au centre de la pâte un objet rond (verre retourné, cercle inox...). **DÉCOUPER** des rayons réguliers tout autour de la pâte. Torsader délicatement chaque rayon.
- 4 **BADIGEONNER** d'un jaune d'œuf mélangé à 1 cuillère à café d'huile d'olive. Saupoudrer de piment d'Espelette, glisser sur une plaque allant au four et cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes.
- 5 **SERVIR** légèrement refroidi pour l'apéritif.

Astuce : pour aller plus vite, vous pouvez utiliser une pâte d'olives ou de l'Affinade toute prête (160g environ).

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 300g d'olives noires françaises (Tanche, Cailletier, Grossane, ...)
- 4 tomates séchées à l'huile
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à s. + 1 c. à c. d'huile d'olive goût subtil
- Piment d'Espelette



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Salonenque, Cayon, Cayanne, Verdale des Bouches du Rhône, Rougette ...

> OLIVES : choisissez parmi les olives de la région (voir page 3) !



GASPACHO DE CAROTTES À L'ORANGE ET À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 15 min

REPOS : 2 h

- 1 **PELER** les carottes et les couper en grosses rondelles. **EPLUCHER** et émincer l'oignon et l'ail.
- 2 **DÉLAYER** le bouillon dans 1 litre d'eau et porter le mélange à ébullition. Faire **REVENIR** l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les carottes et l'ail puis le bouillon chaud et laisser **CUIRE** 15 minutes sur feu moyen.
- 3 Pendant ce temps, **PRESSER** le jus des deux oranges. Réserver.
- 4 **EGOUTTER** les carottes, l'ail et l'oignon en gardant le jus de cuisson. **MIXER** finement avec le jus d'orange, les épices et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. **AJOUTER** de l'eau de cuisson pour avoir la consistance désirée.
- 5 Laisser **REFROIDIR** et réserver le gaspacho de carottes au réfrigérateur au moins 2h avant de servir. Décorer d'olives noires.

INGRÉDIENTS

- 1 kg de carottes
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 oranges
- 1/2 c. à c. de cardamome
- 1/2 c. à c. de curcuma
- **2 c. à s. d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- **Olives noires pour la décoration**
- Sel/poivre



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

> **OLIVES** : choisissez parmi les olives de la région (voir page 3) !



| Pour 6 À 8 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



APÉRITIF

CANNELÉS

AU CHORIZO, COMTÉ ET OLIVES

PRÉPARATION : 20 min · CUISSON : 45 min · REPOS : 1 h

- 1 PORTER** le lait à ébullition. Rajouter l'huile d'olive.
Dans un saladier, **FOUETTER** la farine avec un œuf entier et le jaune du 2^{ème} œuf jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2 VERSER** le mélange lait/huile d'olive dans la pâte et incorporer pour obtenir une pâte lisse.
Mettre au frais pendant une heure.
- 3** Préchauffer le four à 210°C.
RAJOUTER dans la pâte le chorizo, le comté râpé et les olives préalablement hachées.
Saler et poivrer.
- 4 REMPLIR** les moules à cannelés au 2/3.
Faire **CUIRE** 45 minutes environ. Laisser **TIÉDIR** avant de démouler.

Astuce : vous pouvez mettre le chorizo, le comté et les olives dans les moules puis recouvrir de pâte, vous serez ainsi sûr d'une juste répartition de la garniture.

INGRÉDIENTS

- 50 cl de lait
- 25g d'huile d'olive goût intense
- 100g de farine
- 2 œufs
- 150g de comté râpé
- 50g de chorizo en dés
- 50g d'olives noires dénoyautées
- Sel, poivre



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

> **OLIVES** : choisissez parmi les olives de la région (voir page 3) !



TERRINE D'AGNEAU AUX OLIVES

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

1 h

REPOS

24h

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
COUPER le pain en morceaux grossiers, le laisser **TREMPER** dans le lait pendant 10 minutes, le pain doit être imbibé. Dénoyer les olives. Les tailler en deux.
- 2 **CONCASSER** en gros morceaux les noix, les faire **DORER** dans une poêle à sec. Réserver.
HACHER le lard et l'agneau.
- 3 **MÉLANGER** la viande, le thym, le pain (bien égoutter avant d'incorporer), l'œuf, l'huile d'olive, sel, poivre. Mélanger. Rajouter les olives et les noix.
- 4 **HUILER** un plat à terrine (ou à cake). Répartir la préparation dans le plat, bien **TASSER** l'ensemble avant de recouvrir de papier aluminium.
- 5 Faire **CUIRE** au bain-marie pendant environ 1 h. Vous pouvez retirer le papier d'aluminium au bout de 50 minutes pour laisser dorer le dessus de la terrine.
- 6 Laisser **REFROIDIR** puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 24 h avant de déguster.

INGRÉDIENTS

- 300g d'épaule d'agneau
- 70g de lard (ou pancetta)
- 70g de mie de pain
- 20 cl de lait
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût à l'ancienne
- 1 œuf
- 50 g d'olives noires AOP Nyons ou AOP Vallée des Baux de Provence
- 50 g d'olives vertes cassées de la Vallée des Baux de Provence AOP (ou des Picholine si vous n'aimez pas le fenouil)
- 40g de noix
- Thym
- Sel, poivre du moulin

Recette inspirée du blog
Alter Gusto

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

> **OLIVES** : choisissez parmi les olives de la région (voir page 3) !



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



ENTRÉE

MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS

HUILE D'OLIVE ET CONFIT D'OLIVES

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

30 min

- 1 COUPER** les olives en deux. Les dessaler en les cuisant dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Les égoutter et répéter une nouvelle fois l'opération. Les **CONFIRE** ensuite dans un sirop composé de 100 g d'eau sucrée avec un filet de jus de citron qu'on laissera cuire à feu très doux pendant 15 à 20 minutes.
- Préchauffer le four à 180 °C (th.6). **RECOUVRIR** une plaque de papier sulfurisé. **SÉPARER** les feuilles de brick et découper 32 petits disques et 16 étoiles dans chacune à l'aide d'un emporte-pièce. Les **BADIGEONNER** d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau, saupoudrer de piment d'Espelette. Enfourner et faire **CUIRE** quelques minutes, en surveillant la coloration (elles doivent être légèrement dorées). Laisser refroidir.
- 3 COUPER** le foie gras en 8 fines tranches (0,3 cm maximum d'épaisseur). Réserver.
- 4 DISPOSER** sur une assiette de service 4 disques de brick superposés. Ajouter une tranche de foie gras, parsemer de fleur de sel et donner quelques tours de moulin à poivre et de 4 baies. **DISPOSER** un peu de confit d'olives et de confit d'oignons (1 cuillère à café de chaque environ). Recommencer l'opération une fois et terminer par des feuilles de brick en forme d'étoile.
- 5 DÉCORER** les assiettes de lamelles d'olives noires et de brins de cerfeuil. Servir aussitôt.

INGRÉDIENTS

- Feuilles de brick
- 90g de foie gras
- 60 g d'olives noires dénoyautées (Nyons ou Grossane ou Nice)
- 20g de confit d'oignons
- 30g de sucre
- 70g d'eau
- Jus de citron
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- Mélange 5 baies

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice , AOP Nyons, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Salonenque, Cayon, Cayanne, Verdale des Bouches du Rhône, Rougette ...

> **OLIVES** : choisissez parmi les olives de la région (voir page 3) !



VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES DU PUY

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 45 min

- 1 **LAVÉ**, éplucher et émincer finement le poireau et la carotte. Eplucher l'oignon. Le **PIQUER** de clous de girofle.
- 2 Faire **REVENIR** le lard fumé coupé en dés (vous pouvez aussi utiliser des lardons fumés) dans un faitout à sec. Réserver. Verser l'huile d'olive dans le faitout, ajouter les légumes émincés et les faire **SUER**.
- 3 **AJOUTER** les lentilles, le bouillon, le lard fumé, l'oignon, la feuille de laurier et porter à ébullition. Baisser le feu et poursuivre la cuisson pendant 25 à 30 minutes.
- 4 Enlever la feuille de laurier et **MIXER** jusqu'à l'obtention d'un velouté. **RAJOUTER** la crème liquide si vous le souhaitez pour un côté plus moelleux.
- 5 Avant de servir, **RAJOUTER** un filet d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS

- 250g de lentilles vertes du Puy AOP
- 1 poireau
- 1 carotte
- 1 oignon
- 15g d'huile d'olive goût intense
- 4 clous de girofle
- 100g de lard fumé
- 20 cl de crème liquide (facultatif)
- 2 l de bouillon de légumes
- Sel, poivre
- Laurier



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



FILET DE MAQUEREAU EN PAPILOTE

PRÉPARATION

5 min

CUISSON

10 min

REPOS

45 min

- 1 **PRÉPARER LA MARINADE** en mélangeant tous les ingrédients. **PLACER** les filets de maquereau dans une boîte hermétique. **VERSER** la marinade sur les filets et faire **MARINER** 45 minutes au réfrigérateur.
- 2 Préchauffer le four à 210°C.
DÉCOUPER deux morceaux de papier cuisson assez grands pour enfermer chaque filet dans une papillote. Déposer les filets dans le papier cuisson et les **ARROSER** de marinade avant de refermer chaque papillote.
- 3 **CUIRE** au four pendant 8 à 10 minutes.

INGRÉDIENTS

- 2 maquereaux en filet

Pour la marinade :

- 2 c. à s. de vinaigre de riz
- 2 c. à s. de Viadox
- 2 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût à l'ancienne
- 2 c. à s. de jus de citron
- Poivre
- Persil haché



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



| Pour 4 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



VIANDE

OSSO BUCO ET PERSILLADE

PRÉPARATION 20 min

CUISON 1h45

1 **INCISER** les bords des rouelles de veau pour éviter qu'elles ne s'incurvent à la cuisson.

FARINER chaque morceau recto-verso.

2 Dans une cocotte, faire **CHAUFFER** l'huile d'olive et faire dorer les morceaux de viande farinés. Saler, poivrer et retirer la viande. La réserver.

3 **PRÉLEVER** le zeste d'orange et le **TAILLER** en fins morceaux. Réserver.

4 Emincer l'oignon, la carotte et la branche de céleri. Les faire **DORER** dans la cocotte avec le thym et le laurier.

5 Remettre les morceaux de viande dorés, **DÉGLACER** avec le vin blanc, laisser réduire avant d'ajouter les tomates pelées et concassées, et le bouillon. Saler, poivrer,

ajouter le zeste d'orange, couvrir et laisser

CUIRE à feu doux pendant 1h30 (la viande doit être prête à se détacher de l'os).

Tourner la viande de temps en temps et rajouter du bouillon si besoin.

6 **PRÉPARER LA PERSILLADE** : laver et prélever le zeste de citron. Hacher le zeste avec l'ail dégermé et le persil lavé.

7 **SERVIR** les rouelles nappées de sauce et **PARSEMER** dessus un peu de persillade.

INGRÉDIENTS

- 4 rouelles de jarrets de veau
- 50g de farine
- 5 c. à s. d'huile d'olive au goût intense
- 1 branche de céleri
- 1 oignon rouge
- 1 carotte
- 2 brins de thym frais
- 1 feuille de laurier
- 10 cl de vin blanc
- 4 tomates
- 60 cl de bouillon de volaille
- 1 orange
- Sel, poivre

Pour la persillade :

- 1 citron non traité
- 2 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil



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



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



ACCOMPAGNEMENT

GALETTES DE POIS CHICHES

PRÉPARATION 10 min

CUISSON 10 min

- 1 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C. **PELER** l'oignon, la carotte, l'ail et **MIXER** le tout.
- 2 **RAJOUTER** le reste des ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une pâte homogène (mais pas trop fine).
- 3 Avec une cuillère à soupe, **DÉPOSER** des tas de la préparation sur une plaque de cuisson, les écraser légèrement (pour qu'ils ressemblent à un steak).
- 4 **CUIRE** au four pendant 10 à 15 minutes.

INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de pois chiches égouttés (260g)
- 1 carotte
- 3 c. à s. de farine de maïs
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- 1/2 c. à c. de cardamome
- 1/2 c. à c. de gingembre
- 1/2 c. à c. de curcuma
- 1/2 c. à c. de paprika
- 1 pincée piment d'Espelette
- Sel, poivre
- 2 c. à c. de graines de sésame

Astuce : Accompagne parfaitement le Rogan Josh au Poulet (voir la recette sur notre site huiles-et-olives.fr) et de manière générale des plats cuisinés épicés.



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice , AOP Nyons, huile d'olive de variété Caillletier, Tanche, Grossane, Salonenque, Cayon, Cayanne, Verdale des Bouches du Rhône, Rougette ...



| Pour 2 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



ACCOMPAGNEMENT

TAGLIATELLES AUX LÉGUMES

PRÉPARATION

10 min

CUISSON

1h

- 1 Laver les tomates, les mettre dans un plat allant au four, les arroser d'huile d'olive et d'ail émincé et les **LAISSER CONFIRE** pendant 1h à 150°C.
- 2 **CUIRE** les tagliatelles dans l'eau salée selon les indications figurant sur l'emballage.
- 3 Pendant ce temps, **LAVER** les courgettes et **PELER** la carotte.
- 4 A l'aide d'un économe, **RÉALISER** de longues bandes de courgettes et de carottes. Les **PLONGER** dans l'eau bouillante salée pendant 1 à 2 minutes. Les égoutter et les passer rapidement sous l'eau froide (pour conserver leur couleur).
- 5 **MÉLANGER** les tagliatelles égouttées aux légumes, **ARROSER** d'huile d'olive, **PARSEMER** de copeaux de parmesan et de basilic. Ajouter quelques olives noires, ajuster l'assaisonnement et servir chaud.

INGRÉDIENTS

- 150g de tagliatelles (ou 200g de tagliatelles fraîches)
- 1 carotte
- 1 courgette
- 6 tomates cocktail
- 1 gousse d'ail
- Copeaux de parmesan
- Olives noires
- Huile d'olive goût intense
- Basilic
- Sel, poivre



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

> **OLIVES** : choisissez parmi les olives de la région (voir page 3) !



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



DESSERT

BÛCHE OPÉRA À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION : 45 min

CUISSON : 20 min

REPOS : 4 h

Préparer la veille.

- 1 BISCUIT JOCONDE** : préchauffer le four à 230°C. Dans la cuve du robot, battre environ 10-12 min les œufs entiers, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine tamisés. Le mélange doit faire le ruban. Réserver. Monter les blancs d'œufs bien fermes en incorporant le sucre petit à petit dès qu'ils commencent à mousser. Prélever 1/4 du mélange œuf-farine-poudre d'amande et y incorporer l'huile d'olive, puis mélanger. Incorporer délicatement 1/3 des blancs d'œufs montés puis le reste des blancs sans trop mélanger pour avoir un appareil homogène. Étaler une couche de 3 à 4 mm sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé beurré ou sur un tapis siliconé. Enfourner 6-7 min. Le biscuit doit être juste ferme mais moelleux et pas trop coloré.
- 2 SIROP D'IMBIBAGE** : fondre le sucre dans le café chaud.
- 3 GANACHE AU CHOCOLAT** : fondre le chocolat au bain-marie. Porter la crème et le miel presque à ébullition. Verser sur le chocolat

en 3 fois afin de réaliser une émulsion, filmer au contact et réserver à température ambiante.

- 4 CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ** : fouetter le sucre glace et le beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter l'essence de café et les œufs puis fouetter à nouveau. Réserver au frais pendant 2h.
- 5 MONTAGE** : détailler votre biscuit joconde en 3 rectangles de la taille de bûche souhaitée (utilisez les chutes pour la décoration). Imbiber une première couche de biscuit sur une face, le couvrir d'une couche de crème au beurre, puis d'une couche de ganache. Répéter une fois l'opération. Déposer le dernier biscuit joconde, le couvrir d'une fine couche de crème au beurre puis placer au réfrigérateur pendant plusieurs heures (ou une nuit).
- 6 Le jour J, PRÉPARER LE GLAÇAGE** : faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'huile d'olive et bien mélanger. Répartir uniformément sur la bûche. Décorer avant de servir.

INGRÉDIENTS

Biscuit joconde :

- 150g de sucre glace
- 150g de poudre d'amande
- 40g de farine T 55
- 220g d'œufs entiers
- 120g de blancs d'œufs
- 20g de sucre semoule
- 20g d'huile d'olive goût subtil

Sirop d'imbibage :

- 20 cl de café fort
- 40g de sucre semoule

Ganache au chocolat :

- 90g de chocolat de couverture à 66%
- 100g de crème fleurette à 35%
- Miel d'acacia

Crème au beurre au café :

- 220g de beurre mou
- 130g de sucre glace
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 10g d'essence de café ou un café fort

Glaçage :

- 80g de chocolat noir de couverture
- 16g d'huile d'olive goût subtil
- Feuilles d'or pour la décoration

Recette inspirée de l'Opéra réalisé par Mercotte

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nyons, AOP Nice, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Salonenque, Cayon, Cayanne, Verdale des Bouches du Rhône, Rougette ...





COEUR COULANT À LA FLEUR DE SEL

PRÉPARATION : 15 min · CUISSON : 15 min

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
Faire **FONDRE** le chocolat avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand le chocolat est fondu, rajouter l'huile d'olive restante et bien **MÉLANGER**.
- 2 **FOUETTER** vivement les œufs et le sucre, incorporer la farine. Rajouter le mélange chocolaté.
- 3 **HUILER** des moules à muffins ou équivalents.
- 4 **REMPHIR** les moules au 3/4 avec la pâte. **DÉPOSER** au cœur de chacun, 1 carré de chocolat et 1 pincée de fleur de sel. **RECOUVRIR** avec le reste de pâte.
- 5 **CUIRE** au four pendant 12 minutes environ. Servir chaud.

Variante : vous pouvez remplacer la fleur de sel par un peu de piment d'Espelette qui se marie très bien avec le chocolat noir.

INGRÉDIENTS

- 125g de chocolat noir + 6 carrés
- 55 g d'huile d'olive goût à l'ancienne
- 2 œufs + 2 jaunes
- 50g de sucre
- 40g de farine
- 1 c. à c. de fleur de sel





GÂTEAU ORANGE-BERGAMOTE

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 30 min

- 1 **PRÉCHAUFFER** le four à 160°C.
LAVER et brosser soigneusement les fruits, les essuyer.
- 2 Dans un saladier, **FOUETTER** le sucre, les oeufs et l'huile d'olive jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux. **AJOUTER** la poudre d'amande, bien mélanger avant d'**INCORPORER** la farine et la levure. L'appareil doit être lisse.
- 3 **RÂPER** les zestes et **PRESSER** les jus, les mélanger soigneusement à l'appareil avant de verser dans un moule rond ou dans un moule à cake. Lisser la surface et **CUIRE** 30 minutes environ (vérifier la cuisson avec une pointe de couteau ou un cure-dent).
- 4 Pendant la cuisson du gâteau, **TAILLER** des tranches fines dans la bergamote et dans l'orange restante.
- 5 Dans une casserole, **VERSER** l'eau et le sucre avec le jus de citron et porter à ébullition. **PLONGER** alors les rondelles de fruits dans ce sirop et dès que l'ébullition est à nouveau atteinte, baisser le feu et confire à petite ébullition 20 à 25 minutes.
- 6 Lorsque les fruits sont confits, les **ÉGOUTTER** en conservant le sirop. Dès la sortie du four, **VERSER** le sirop restant sur le gâteau démoulé et encore chaud.

Astuce : si vous ne trouvez pas de bergamote, vous pouvez la remplacer par du citron.

INGRÉDIENTS

- 75 ml d'huile d'olive goût subtil
- 3 oeufs
- 60g de cassonade
- 150g de farine
- 90g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure
- Le zeste et le jus d'une orange bio
- Le zeste et le jus d'une bergamote bio

Pour les rondelles de fruits et le sirop :

- 1 bergamote bio
- 1 orange bio
- 1 jus de citron bio
- 12 cl d'eau
- 60g de cassonade

Recette inspirée du blog de Mamina - Et si c'était bon

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice, AOP Nyons, huile d'olive de variété Cailletier, Tanche, Grossane, Cayon, Cayanne, Verdale des Bouches du Rhône, Rougette ...





| Pour 4 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE 

DESSERT

COINGS RÔTIS

À L'HUILE D'OLIVE ET À LA VANILLE

PRÉPARATION : 15 min. CUISSON : 25 min.

- 1 **LAVÉ** et éplucher les coings. Les **COUPER** en quartiers.
- 2 **VERSER** l'eau dans le fond d'une cocotte (avec couvercle) allant au four. Déposer les quartiers de coings dans cette cocotte.
- 3 **FENDRE** la gousse de vanille dans sa longueur et **GRATTER** pour récupérer les grains. **MÉLANGER** l'huile d'olive, le miel et les grains de vanille.
- 4 **ARROSER** les coings avec l'huile d'olive vanillée. **AJOUTER** la gousse de vanille coupée en 2 et l'eau. **SAUPOUDRER** de poudre d'amande.
- 5 **METTRE** au four pendant 45 minutes, four moyen (th. 6 -180°C). Déguster tiède.

Astuce : se marie très bien avec les madeleines à l'huile d'olive (recette sur notre site huiles-et-olives.fr).

INGRÉDIENTS

- 3 ou 4 coings
- 100 ml d'eau
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- 2 c. à c. de miel
- 2 c. à s. de poudre d'amande

*Recette inspirée du blog
La cuisine d'Anna et Olivia*



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

LES HUILES D'OLIVE, AU QUOTIDIEN

Les Huiles d'olive vierges extra et vierges s'utilisent à froid, à chaud, en friture, de l'entrée au dessert.

Pour aromatiser vos plats, vous pouvez utiliser les Huiles d'olive du Midi de la France en fin de cuisson ou à cru et profiter ainsi pleinement de leur richesse aromatique.

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



Nous espérons que ce livret vous donnera envie de découvrir ou redécouvrir les Huiles d'Olive de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les recettes ont été réalisées par Alexandra PARIS et Emilie LACROIX de l'AFIDOL.

Nous remercions le magasin Les Ambiances de Claire (Nyons) pour son prêt de décoration et les blogueuses qui nous inspirent.

Conception, réalisation et rédaction : AFIDOL

Photographies : Gislain Lefranc



avec le soutien de la

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL)

Service Communication

40 place de la Libération, 26110 NYONS

Contact : 04 75 26 90 90

contact@huiletolives.fr

huiles-et-olives.fr



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