



Olives du midi

RECETTES

l'olive dans tous ses états...





LES OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE, UN GOÛT NOBLE POUR UNE MULTITUDE DE VARIÉTÉS

Dites olives, on vous répondra sud, cigales et soleil. Emblématique du Midi, l'olivier est présent en France depuis au moins 20 000 ans. Près de 2000 variétés de cet auguste arbre sont cultivées dans le monde, dont une centaine en France, plus particulièrement au sud du pays. L'oléiculture française est caractérisée par une grande variété d'olives et de goûts.

NOTE :

Pour chaque recette, nous vous conseillons une sélection d'**Olives du Midi de la France**. En fonction des typicités aromatiques de chaque olive, la saveur du plat sera modifiée. Pour faire votre choix, vous pouvez vous référer à la présentation des olives à la page ci-contre.

Selon les variétés, les olives sont cueillies encore vertes en septembre ou noires (mûres) de décembre à mars. Pour être consommables, les olives cueillies sur l'arbre sont préparées selon des recettes traditionnelles afin d'acquiescer le bon goût qu'on leur connaît. Les préparations d'Olives du Midi de la France sont caractérisées par le respect du goût de l'olive et une certaine douceur. Alors, vertes ou noires ? Tout le débat est là, et la réponse dépend du goût recherché. Pour retrouver l'arôme d'amande fraîche, de noisette, de beurre et de fenouil, on choisira une olive

verte telle la Picholine du Gard, la Lucques du Roussillon, l'Aglandau cultivée en Provence, la Salonenque des Bouches-du-Rhône ou la Bouteillan du Var. Pour un arôme de chocolat, de sous-bois, de vanille, de fruits, on choisira plutôt l'olive noire telle que la Tanche de la Drôme, la Cailletier des Alpes-Maritimes, la Grossane des Bouches-du-Rhône, la Lucques du Roussillon, la Belgentiéroise

POUR VOS APÉRITIFS COMME POUR VOS PLATS, LES OLIVES DU MIDI DE LA FRANCE SUBLIMERONT VOS REPAS

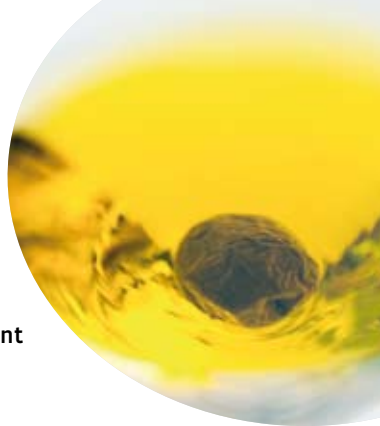
DES AOP POUR LES OLIVES • Cinq olives sont en appellation d'origine :

- La Tanche pour l'olive noire de Nyons AOP
- La Salonenque (ou l'Aglandau) pour l'olive verte cassée de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
- La Grossane pour l'olive noire de la Vallée des Baux-de-Provence AOP
- Le Cailletier pour l'olive noire de Nice AOP
- La Picholine pour les Olives de Nîmes AOP





DES OLIVES... POUR TOUS LES GOÛTS !



Le Sud de la France offre aux consommateurs une variété étendue d'olives. Noires ou vertes, elles accompagnent idéalement vos apéritifs et agrémentent de nombreux plats, de l'entrée au dessert.

LES OLIVES NOIRES

Les principales olives préparées à maturité sont :



• **L'OLIVE DE NICE AOP - LE CAILLETIER** : Ces olives sont bicolores ou noires. Elles sont caractérisées par la fermeté de leur chair, leur craquant et présentent des arômes de sous-bois et d'agrumes cuits accompagnés d'une pointe d'amertume.

.....

• L'OLIVE NOIRE DE NYONS AOP - LA TANCHE :

Elles sont caractérisées par leur chair ridée et leur couleur « bure de moine ». Préparées en saumure, elles présentent un fruité qui va du fruit mûr au sous-bois avec des arômes de noisette accompagnés de notes de fruits rouges, le litchi, la rose. Piquées au sel, leur goût est plus puissant et prononcé.



.....

• L'OLIVE NOIRE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP - LA GROSSANE :

De couleur violette à marron foncé, elle est très ronde, possède beaucoup de chair avec un petit noyau, c'est une olive très juteuse. Préparées en saumure ou piquées au sel fin, ces olives présentent des arômes de truffe, de cépes, de pain au levain, de pain d'épices, voire de vin rouge.



LES OLIVES VERTES

Les principales variétés préparées vertes sont :



• **LA LUCQUES** : Cultivée entre Montpellier et Perpignan, la Lucques a une forme caractéristique de croissant de lune. Présentant des arômes d'amande fraîche, ces olives ont une chair ferme et fine, elles sont très douces.

.....

• L'OLIVE DE NÎMES AOP - LA PICHOLINE :

Cultivée entre Languedoc et Provence, d'une couleur verte intense, sa pulpe est juteuse, abondante et possède un craquant très séduisant en bouche. Ces olives ont une chair ferme avec un goût de beurre noisette très agréable.



.....

• **L'OLIVE CASSÉE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP** : la préparation consiste à écraser légèrement l'olive pour la placer ensuite en saumure avec du fenouil. La chair fond dans la bouche laissant une note acidulée et végétale pleine de fraîcheur.

Mais aussi : la Verdale des Bouches-du-Rhône, l'Aglandau ou Béruguetta, la Bouteillan...

TAPENADE

OLIVE NOIRE OU OLIVE VERTE

INGRÉDIENTS

- 500 gr. d'olives noires ou vertes dénoyautées
- 30 gr. de câpres (ou 2 c à s.)
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée d'herbes de Provence (éviter le romarin)
- Huile d'olive du Midi de la France

PRÉPARATION

DÉNOYAUTER les olives, il doit rester environ 300 gr. d'olives. Mettre tous les ingrédients dans un **MIXER** jusqu'à l'obtention d'une pâte fine.

Pour plus d'onctuosité, **AJOUTER** de l'huile d'olive.



NOUS VOUS CONSEILLONS

> Toutes les Olives du Midi de la France conviennent.

PÂTE D'OLIVES

INGRÉDIENTS

- 300 gr. d'olives noires du Midi de la France
- Huile d'olive du Midi de la France

PRÉPARATION

DÉNOYAUTER puis **MIXER** les olives pour obtenir une pâte fine, **RAJOUTER** l'huile d'olive selon votre goût.



ASTUCE

Avec des Olives noires du Midi de la France, vous pouvez varier les plaisirs en ajoutant à la préparation initiale soit 30 noix en copeaux émiettés, soit 8 pruneaux d'Agen entiers ou encore 40 gr. de tomates séchées.

Avec les olives vertes, vous pouvez rajouter des amandes, des noisettes ou des noix.

IDÉES

Pour éclairer vos apéritifs, pensez aux Olives du Midi de la France.

Picholine, Lucques, Aglandau (Béruquette), Salonenque, Bouteillan, Tanche, Cailletier, Grossane, Amellau, Belgentieroise... elles s'accommodent avec toutes les boissons et offrent des plaisirs gustatifs inédits!

TARTINE GOURMANDE

DE COPEAUX DE FOIE GRAS, OLIVES NOIRES CONFITES ET ÉCLATS DE GRUÉ CACAO

PRÉPARATION  30 min

- 1 DESSALER** les olives noires en les cuisant dans l'eau bouillante pendant 2 minutes. Les égoutter et répéter l'opération une fois. Les confire ensuite dans un sirop composé de 100 gr. d'eau sucrée qu'on laissera cuire à feu très doux pendant 15 minutes.
- 2 DÉCOUPER** la pâte feuilletée en bandelettes de 15 cm de long sur 3 cm de large, les dorer à l'œuf et les parsemer de grué cacao. Les cuire au four 7 minutes à 180°C. Une fois refroidies les fendre en deux dans l'épaisseur.
- 3 TAPISSER** le fond de copeaux de foie gras, mettre les fruits confits et les olives, le sel et le poivre. Poser le couvercle et décorer de pistaches.

INGRÉDIENTS

- 100 gr. de foie gras
- 60 gr. de fruits confits (citron, orange...)
- 30 gr. d'olives noires
- 50 gr. de sucre
- 1 pâte feuilletée carrée
- Fleur de sel de Camargue
- Poivre
- Eclat de Grué cacao (facultatif)
- 40 gr. de pistaches concassées
- 1 jaune d'œuf

cette recette vous est proposée par :

Christophe BONZI,
Le Mesclun,
Séguret (84)



NOUS VOUS CONSEILLONS > Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives de Nice AOP, Grossane, Tanche, Lucques noires...



FEUILLETÉ D'OLIVES NOIRES AUX GAMBAS

PRÉPARATION : 40 min

- 1** **ABAISSEZ** la pâte feuilletée en deux bandes rectangulaires. Garnir l'une d'elles de tapenade et recouvrir de l'autre bande. Dorer au jaune d'œuf et cuire au four pendant 30 minutes à 220°C.
- 2** **FAIRE SUER** les échalotes avec de l'huile d'olive, ajouter les tomates concassées, les gousses d'ail ainsi que les aromates. Cuire à feu doux.
- 3** **COUPER** les courgettes en rondelles et les cuire dans de l'eau salée.
- 4** **PÔLER** les gambas décortiquées dans l'huile d'olive et les piquer sur des brochettes.
- 5** **LAVER** soigneusement l'orange et le citron, les éplucher puis superposer leurs zestes afin de les détailler finement. Les blanchir avant utilisation.
- 6** **DRESSAGE**
Disposer sur le feuilleté la fondue de tomates, puis les courgettes. Piquer 3 gambas sur le feuilleté garni et décorer de zestes orange/citron.

INGRÉDIENTS

- 100 gr. de tapenade
- Pâte feuilletée au beurre
- 250 gr. de tomate
- 150 gr. de courgette
- 12 gambas décortiquées
- 1 jaune d'œuf
- 2 échalotes, 2 gousses d'ail
- Thym, ciboulette, tabasco
- 1/2 c à c. de sel et poivre blanc
- 1 citron
- 1 orange
- Huile d'olive goût subtil

*cette recette vous est
proposée par :*

Attila NICKOS
et Mathieu GROSHENRY,
Les Rosiers,
Valouse (26)



NOUS VOUS CONSEILLONS > Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives de Nice AOP, Grossane, Tanche, Lucques noires...



COOKIES

AUX OLIVES NOIRES

PRÉPARATION : 20 min. **REPOS** : 1 heure.

- 1 FAIRE GRILLER** le bacon dans une poêle anti-adhésive jusqu'à ce qu'il soit sec et croustillant.
- 2** Dans un saladier, **MÉLANGER** le beurre, le sel, le parmesan et l'œuf jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter la farine et la levure et bien mélanger.
- 3 INCORPORER** les olives noires dénoyautées et détaillées. Hacher le bacon et l'ajouter au mélange précédent. Mélanger le tout pour répartir au mieux les ingrédients.
- 4 LAISSER REPOSER** 1 h au réfrigérateur.
- 5 PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.
Former de petites boules de pâte et les déposer sur une plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé. Les aplatir un peu et enfourner pour 10 minutes.
- 6 LAISSER REFROIDIR** sur une grille.
- 7 SERVIR** avec une salade arrosée d'huile d'olive.

INGRÉDIENTS

- 2 tranches fines de bacon
- 225 gr. de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de fleur de sel
- 125 gr. d'olives noires
- 100 gr. de beurre mou
- 50 gr. de parmesan
- 1 œuf
- Huile d'olive goût subtil



CONSEIL

Refroidis, ils se conservent dans une boîte en métal pendant plusieurs jours.



NOUS VOUS CONSEILLONS > Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives de Nice AOP, Grossane, Tanche, Lucques noires...



TARTARE DE TOMATES MULTICOLORES AUX OLIVES VERTES, PAIN TOMATE

PRÉPARATION : 20 min.

- 1 MONDER** et **ÉPÉPINER** les tomates “cœur de Boeuf”, “green Zebra” et “Ananas”. En faire des dés.
- 2 DÉNOYAUTER** les olives et les hacher grossièrement.
- 3 MÉLANGER** les dés de tomates et les olives hachées.
- 4 TOASTER** le pain, le frotter avec l’ail et la tomate coupée en deux qu’il reste, mettre un trait d’huile d’olive.
- 5 DRESSER** le tartare de tomates joliment sur assiette, assaisonner de fleur de sel et d’huile d’olive.
- 6 SERVIR** avec le pain tomate.

INGRÉDIENTS

- 2 tomates rouges “cœur de Boeuf”
- 1 tomate rouge
- 2 tomates vertes “green Zebra”
- 2 tomates jaunes “Ananas”
- 300 gr. d’olives vertes
- 20 cl d’huile d’olive goût intense
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 gousse d’ail
- Fleur de sel

cette recette vous est proposée par :

Thierry FREBOUT,
Château de Rochegude,
Rochegude (26)



NOUS VOUS CONSEILLONS > Olives de Nîmes AOP, Olives vertes cassées de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Lucques, Picholine, Aglandau...



MARBRÉ DE LAPEREAU À LA SAUGE ET À LA TAPENADE

PRÉPARATION : 20 min. **REPOS** : 24 h. **CUISSON** : 1 heure.

- DÉOSSER** les cuisses et les râbles.
- EFFEUILLER** les branches de sauge afin de ne conserver que les feuilles.
Prendre une terrine de 30 cm sur 10 cm et chemiser le fond de la terrine avec les râbles.
- ASSAISONNER** avec le sel épicé et disposer les feuilles de sauge.
- REMPLIR** la terrine avec les cuisses en les étalant au maximum et en assaisonnant entre chaque couche.
- La terrine terminée, la **RECOURVIR** d'une feuille d'aluminium et la mettre au four à 100°C pendant une heure. A la fin de la cuisson, disposer sur la première terrine une terrine de même dimension remplie de poids pour presser le marbré.
- LAISSER REPOSER** l'ensemble (terrines et poids) pendant 24 heures au réfrigérateur.
- Préparer une **VINAIGRETTE** (huile d'olive, vinaigre de Xérès et tapenade) pour napper les tranches de marbré avant de le servir.

INGRÉDIENTS

- 2 kg de lapereau (environ 8 cuisses et 4 râbles)
- Feuilles de sauge
- 50 gr. de sel épicé
- 80 gr. de tapenade verte ou noire
- 5 cl de vinaigre de Xérès
- 50 cl d'huile d'olive goût intense
- Sel, poivre
- Olives vertes ou noires selon tapenade choisie

cette recette vous est
proposée par :

Christophe TOUCAS,
Le Colombet,
Nyons (26)



CONSEIL

Vous pouvez intercaler de la tapenade verte ou noire entre chaque couche de lapin et de sauge.



NOUS VOUS CONSEILLONS > Toutes
les Olives du Midi de la France conviennent.



CONFIT D'OIGNONS AUX OLIVES VERTES

PRÉPARATION

15 min

CUISON

45 min

- 1 COUPER** en gros quartiers les oignons rouges. Mettre les quartiers dans un plat allant au four avec la fleur de sel, le poivre, le laurier et l'huile d'olive.
- 2 CUIRE** à four chaud (200°C), les oignons sont cuits quand ils deviennent translucides.
- 3 EN FIN DE CUISSON**, ajouter les olives, le romarin haché et le vinaigre balsamique.
- 4 LAISSER REFROIDIR** et dresser dans des verres et des plats selon votre choix.

INGRÉDIENTS

- 850 gr. d'oignons rouges
- 60 gr. de romarin
- 45 gr. de poivre concassé
- 125 gr. de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- 2 feuilles de laurier
- Huile d'olive goût intense
- 350 gr. d'olives vertes



VARIANTE

Même recette pour les oignons blancs, (préférer des oignons de Citou plus sucrés et plus doux) en ajoutant des olives noires (Lucques par exemple).



NOUS VOUS CONSEILLONS > Olives de Nîmes AOP, Olives vertes cassées de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Lucques, Picholine, Aglandau...



BURGER DE SAUMON

D'ECOSSE FRAIS "CÉSAR", OLIVADE DE TOMATES FRAÎCHES AUX PETITES CÂPRES DE MURCIA

PRÉPARATION : 15 min.

CUISSON : 2 min.

- 1 **MÉLANGER** ensemble le saumon, 10 g. de câpres, les échalotes, l'ail, le basilic, le jaune d'œuf, le parmesan, le pain de mie, le ketchup et le jus de citron.
- 2 **MOULER** le mélange en cercle.
- 3 **POÊLER** "aller-retour" à sec dans une poêle anti-adhésive.
- 4 **DRESSER** sur un demi pan bagnat aux olives toasté, garni de 2 tranches de tomate et de quelques lames d'oignons crus avec quelques pousses de mesclun.
- 5 **ARROSER** généreusement d'huile d'olive, recouvrir avec le chapeau du pan bagnat.
- 6 **RÉALISER** une olivade qui accompagnera le pan bagnat. Pour cela, couper en petits dés 50 gr. de tomates, 50 gr. de câpres et les olives. Arroser l'huile d'olive et de basilic haché. Bien mélanger.

INGRÉDIENTS

- 80 gr. de saumon frais d'Ecosse
- 30 à 60 gr. de câpres (selon les goûts)
- 20 gr. d'échalotes
- 2 râpées d'ail
- Basilic haché
- 1 jaune d'œuf cru
- 1 c à s. de parmesan râpé
- 1 c à s. de pain de mie sans croûte haché
- 1 c à c. de Ketchup
- Quelques gouttes de jus de citron
- 2 pan bagnat aux olives
- 2 tomates
- 1 oignon
- Quelques pousses de mesclun
- Huile d'olive goût subtil
- 50 gr. d'olives noires dénoyautées

cette recette vous est proposée par :

Jacques MAXIMIN,
Bistrot de la Marine,
Cağnes sur mer (06)



VARIANTE

Si vous n'avez pas de pan bagnat aux olives, utiliser des petits pains individuels que vous toasterez de tapenade aux olives noires.



NOUS VOUS CONSEILLONS >

Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives de Nice AOP, Grossane, Tanche, Lucques noires...



ROULÉ DE CABILLAUD À LA TAPENADE, CITRON & CORIANDRE

PRÉPARATION  20 min. REPOS  30 min.

- 1** **FRANCHER** le cabillaud à l'horizontale puis étaler les fines tranches de poisson sur du film alimentaire.
- 2** **PRÉLEVER** les zestes des citrons et réserver leurs jus. Détailler les pommes en petits dés.
- 3** **DÉPOSER** sur chaque tranche de cabillaud de la tapenade, des zestes de citron, des dés de pomme, quelques feuilles de basilic et de la coriandre.
- 4** **ROULER** le cabillaud à l'aide du film alimentaire et réserver 30 minutes.
Cuire le roulé 8 minutes dans une poêle anti-adhésive.
- 5** **DRESSAGE** :
Arroser le roulé de cabillaud d'une vinaigrette composée de jus de citron, de dés de pommes, d'huile d'olive et de basilic frais.

INGRÉDIENTS

- 4 dos de cabillaud (d'environ 125 gr.)
- 2 citrons
- 80 gr. de tapenade aux olives noires ou vertes
- 1/2 botte de coriandre
- Basilic frais
- 2 pommes
- Sel, poivre
- Huile d'olive goût subtil

cette recette vous est
proposée par :

Camille SUIRE,
l'Adresse,
Nyons (26)



VARIANTE

Remplacer la tapenade noire par une tapenade à base d'olives vertes.



NOUS VOUS CONSEILLONS > Toutes
les Olives du Midi de la France conviennent.



FILET DE DORADE SAUVAGE

CUIT SUR LA PEAU À L'OLIVE VERTE, SAUCE FAÇON "HOLLANDAISE"

PRÉPARATION : 40 min.

- 1 **LAVER** et **CUIRE** les pommes de terre dans l'eau bouillante et salée. Une fois cuites, les éplucher et les écraser à la fourchette. Incorporer 10 cl d'huile d'olive.
- 2 **DÉNOYAUTER** les olives et les émincer en julienne.
- 3 **ÉPLUCHER** et ciseler les échalotes.
- 4 **MONDER**, épépiner les tomates et faire des dés.
- 5 **MÉLANGER** les échalotes, les dés de tomates et la moitié des olives en julienne avec un peu d'huile d'olive, chauffer légèrement.
- 6 **INCORPORER** le reste de julienne d'olives à l'écrasée de pommes de terre.
- 7 **MONTÉ** les 2 jaunes d'œuf avec 2 cuillères à soupe d'eau en sabayon sur feu doux. Finir en incorporant 15 cl d'huile d'olive et le jus de citron. Saler, poivrer.
- 8 **CUIRE** les filets de dorade à l'huile d'olive dans une poêle.
- 9 **DRESSER** harmonieusement le tout sur assiette.

INGRÉDIENTS

- Dorade sauvage d'1 kg
ou 2 dorades de 500 gr.
ou 4 filets d'environ 100 gr.
- 600 gr. de pommes de terre
- 300 gr. d'olives vertes
- 2 échalotes
- 2 tomates
- 25 cl d'huile d'olive goût intense
- 2 jaunes d'œuf
- 1 jus de citron
- Sel/poivre

*cette recette vous est
proposée par :*

Thierry FREBOUT,
Château de Rochegude,
Rochegude (26)



NOUS VOUS CONSEILLONS > Olives de Nîmes AOP, Olives vertes cassées de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Lucques, Picholine, Aglandau...





VIENNOISE DE PINTADEAU

DE LA DRÔME PIQUÉE AUX OLIVES NOIRES ET FLEURS DE THYM

PRÉPARATION  30 min

- 1 DÉSOSER** le pintadeau en 4 éléments (2 cuisses et 2 blancs) puis retirer la peau.
- 2 ASSAISONNER** de sel, poivre et fleurs de thym. Disposer 5 olives dénoyautées dans chaque élément. Replier chaque morceau de viande sur lui-même de sorte que les olives soient enfermées au centre de chaque élément.
- 3** Dans un bol, bien **FOUETTER** le mélange de 5 jaunes d'œuf et d'un œuf entier. Disposer la chapelure dorée dans un second bol.
- 4 TREMPER** délicatement les 4 éléments du pintadeau dans les œufs puis dans la chapelure.
PRÉCHAUFFER votre four à 210°C.
- 5** Dans une poêle, **FAIRE CHAUFFER** deux cuillères à soupe d'huile d'olive puis poêler à feu doux les quatre éléments jusqu'à coloration des deux faces. Dès la fin de cuisson, déposer sur du papier absorbant.
- 6 TERMINER** la cuisson de la viande au four pendant 8 à 10 minutes à 210°C.

- 7 DRESSAGE :**
Tailler chaque élément en plusieurs tranches, parsemer de fleur de sel et servir accompagné d'une salade verte assaisonnée d'huile d'olive goût subtil et agrémentée de croûtons de tapenade.

INGRÉDIENTS

- 1 pintadeau de la Drôme
- 20 olives noires dénoyautées
- 6 œufs frais
- 250 gr. de chapelure dorée
- Sel, poivre
- Fleurs de thym
- Fleur de sel
- Huile d'olive goût subtil

*cette recette vous est
proposée par :*

Pierre Laurent BERNARD,
Le Resto des Arts,
Nyons (26)



NOUS VOUS CONSEILLONS >

Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives de Nice AOP, Grossane, Tanche, Lucques noires... Pensez à assortir l'huile et les olives.





SAINT-MARCELLIN

FARCI À LA CRÈME D'OLIVES NOIRES, MACARONS AUX OLIVES NOIRES

PRÉPARATION : 45 min. REPOS : 24 h

1 LE SAINT-MARCELLIN

Couper en deux dans l'épaisseur les Saint-Marcellin et encore en deux dans la longueur.

Mélanger le mascarpone avec la crème d'olive, l'huile d'olive, saler et poivrer.

Farcir chaque demi-quartier de Saint-Marcellin sur une épaisseur d'un centimètre et demi et recouvrir chaque quartier de sa paire. Réserver au frais. Trier, laver et égoutter le mesclun avant de réserver au frais.

2 LES MACARONS

Mélanger la poudre d'amande au sucre glace et aux blancs d'œuf. Ajouter la crème d'olive et le sel.

Cuire le sirop (eau et sucre) et le verser sur les blancs d'œuf montés en neige. Laisser refroidir et mélanger à l'appareil

précédant en le travaillant énergiquement afin d'obtenir une pâte lisse et brillante.

A l'aide d'une poche douillée, disposer des dômes d'appareil sur une plaque, laisser sécher 30 minutes et cuire au four 15min à 145°C.

3 LA SAUCE

Dénoyauter les olives noires et les concasser. Mélanger aux dés de tomates, au cerfeuil ciselé et à l'ail haché.

4 DRESSAGE

Sur l'assiette, disposer deux demi Saint-Marcellin farcis, un pompon de mesclun aux herbes fraîches et saucer avec la sauce vierge. Disposer un macaron sur chaque demi Saint-Marcellin.

INGRÉDIENTS

Saint-Marcellin farcis

- 4 Saint-Marcellin
- 200 gr. de mascarpone
- 40 gr. de crème d'olives noires
- 1 dl d'huile d'olive goût subtil
- Sel, poivre du moulin
- Mesclun
- Cerfeuil, estragon, ciboulette

Pour la sauce

- 2 dl d'huile d'olive goût subtil
- 2 tomates branchées
- 1 gousse d'ail
- Cerfeuil

Macarons

- 50 gr. de poudre d'amande
- 50 gr. de sucre glace
- 20 gr. de blancs d'œuf
- 2 dl d'eau
- 50 gr. de sucre
- 30 gr. de blancs d'œuf
- 15 gr. de crème d'olive
- Sel

cette recette vous est proposée par :

Jean-Claude TROISVILLE,
Les Oliviers,
Nyons (26)



NOUS VOUS CONSEILLONS > de faire une pâte d'olive avec des Olives noires du Midi de la France (Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives de Nice AOP, Grossane, Tanche, Lucques noires...)



SABLÉ À L'OLIVE NOIRE

AUX PREMIÈRES FRAISES, GELÉE DE MANDARINE DU PAYS ET MOUSSE AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 30 min. La veille, 15 min. Le jour même

1 LA VEILLE :

Préparer le sablé. Mélanger la farine, le sucre semoule, la poudre d'amande, l'huile d'olive et les olives noires hachées très finement.

Laisser reposer ce mélange toute la nuit.

Réaliser la mousse au chocolat. Faire bouillir le lait. Le verser ensuite sur le chocolat fondu. Incorporer 300 gr. de crème fouettée mousseuse.

Mélanger dans un autre récipient les blancs d'œufs et le miel.

Monter ce mélange au fouet manuel ou électrique. Mélanger délicatement cette meringue au mélange lait-chocolat-crème fouettée. Laisser reposer la nuit au réfrigérateur.

2 LE JOUR MÊME :

Étaler la pâte du sablé sur une plaque de cuisson. Cuire à 150°C jusqu'à ce que la pâte se colore.

Nettoyer les fraises, les équeuter et les couper en deux ou en quatre (selon leur taille).

3 DRESSAGE :

Déposer les fraises, les tartiner de gelée ou de confiture, parsemer de sablé et déposer une quenelle de mousse au chocolat à l'aide d'une cuillère trempée dans de l'eau chaude.

Décorer de copeaux de chocolat.

INGRÉDIENTS

- 50 gr. de farine
- 50 gr. de sucre semoule
- 50 gr. de poudre d'amande
- 50 gr. d'huile d'olive goût subtil
- 5 gr. d'olives noires hachées très finement
- 75 gr. de lait
- 150 gr. de chocolat d'origine Pérou
- 150 gr. de crème liquide à 35 %
- 100 gr. de blancs d'œufs
- 75 gr. de miel liquide (d'acacia par exemple)
- 250 gr. de fraises
- 4 c à s. de gelée de mandarine du pays niçois ou confiture d'orange amère ou de confiture de citron

cette recette vous est proposée par :

Christian CAMPRINI
Chocolaterie 6C,
OPIO (06)



NOUS VOUS CONSEILLONS > Olives noires de Nyons AOP, Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives de Nice AOP, Grossane, Tanche, Lucques noires... Pensez à assortir l'huile et les olives.

REMERCIEMENTS

L'AFIDOL remercie tous les chefs, cuisiniers amateurs, oléiculteurs et confiseurs qui ont apporté leur contribution pour la réalisation de ce livret. Nous espérons qu'il vous donnera envie de découvrir ou redécouvrir les Olives du Midi de la France.

Les recettes des pages 5, 7, 9, 11, 13, 15, 17 et 27 ont été réalisées par Alexandra PARIS et Emilie LACROIX de l'AFIDOL.

Conception, réalisation : www.mayapress.net

Rédaction : www.mayapress.net et AFIDOL

Photographies de Jérôme Liégeois - Page de couv. Myriam Servan

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



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL)

Maison des agriculteurs

Av. Henri Pontier 13626 Aix-en-Provence Cedex

France

Tél. 04 75 26 90 90

contact@huilesetolives.fr

www.huilesetolives.fr