

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



recettes

avec les huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée



AOP

Appellation d'Origine Protégée

Chaque huile d'olive en AOP est unique de par ce **lien fort** entre le produit et le terroir. Pour elles, variétés, géologie, climat, date de récolte, savoir-faire (...) jouent un rôle essentiel dans leur **qualité** et les **goûts** qu'elles vont développer.

L'AOP garantit un produit avec des caractéristiques spécifiques liées au **terroir** dans son ensemble et aux **savoir-faire** acquis au fil des expériences et des échanges et retranscrits dans le **cahier des charges** propre à chaque appellation. L'AOP **garantit une origine** localisée.

En Europe, il existe plus d'une **centaine d'huiles d'olive** reconnues en AOP. On peut citer : Baena (*Espagne*), Les Garrigues (*Espagne*), Kalamata (*Grèce*), Tras os Montès (*Portugal*), Terra di Barri (*Italie*), Sitia (*Grèce*), Umbria (*Italie*), Riviera Ligure (*Italie*), ...

En France, on compte 8 huiles d'olive et 6 olives en Appellation d'Origine Protégée.

Le saviez-vous ?

L'origine de l'huile d'olive doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit. Elle est déterminée à la fois par le lieu de récolte des olives et par le lieu de trituration (extraction de l'huile).



Parlons goûts

On peut classer les huiles d'olive en **trois grandes familles de goûts** : goût **subtil** (huiles issues d'olives récoltées à maturité, plutôt douces, avec des notes de fruits ou de fleurs), goût **intense** (huiles issues d'olives récoltées en cours de maturité, plus ou moins puissantes, avec des notes herbacées ou de verdure) et goût **à l'ancienne** (huiles issues d'olives stockées au moulin entre la récolte et la trituration dans des conditions contrôlées, très douces, aux notes d'olives noires, de cacao, de levain...).

Chaque AOP appartient à une famille de goût, chacune présentant toutefois des différences aromatiques plus ou moins marquées :



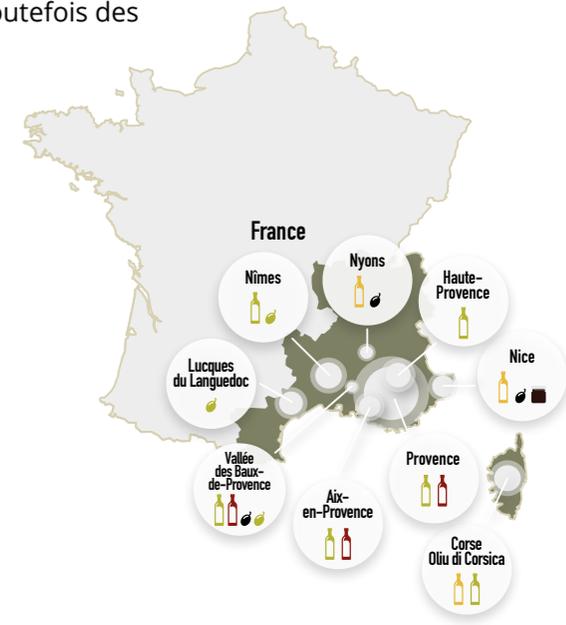
Huiles d'olive de Nyons, de Nice, de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne



Huiles d'olive de Haute-Provence, de Nîmes, de la Vallée des Baux-de-Provence, d'Aix-en-Provence, de Corse - Oliu di Corsica, de Provence



Huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées, d'Aix-en-Provence - olives mûrées, de Provence - olives mûrées





Préparation : 15 min

salade fraîcheur

à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP

Pour 4 personnes :

- ½ melon
- 3 tomates multicolores
- 1 poignée de tomates cerises
- Quelques feuilles de menthe
- ½ bouquet de basilic
- 1 poignée de roquette
- Fromage de chèvre frais (ou de la mozzarella di Bufala Campana AOP)
- 2 tranches épaisses de jambon de Bayonne IGP
- 1,5 c. à soupe de vinaigre balsamique de Modène
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP**
- Sel, poivre

- 1 Peler et égrener le melon. Réaliser des billes à l'aide d'une cuillère parisienne (ou le tailler en cubes).
- 2 Laver les tomates. Couper les tomates cerises en deux et les tomates multicolores en tranches moyennes.
- 3 Couper le fromage en cubes et le jambon en lamelles épaisses.
- 4 Laver et ciseler les herbes fraîches (menthe, basilic), laver la roquette.
- 5 Préparer la vinaigrette en mélangeant vinaigre et huile d'olive, assaisonner à votre convenance.
- 6 Mélanger le tout dans un saladier et servir bien frais.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense d'**Aix-en-Provence AOP** pour ses arômes d'herbe fraîche et/ou d'artichaut cru, complétés parfois de notes de noix, de noisettes fraîches et de fruits rouges.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Corse - Oliu di Corsica, Haute-Provence, Nîmes, Provence ou Vallée des Baux-de-Provence.





Préparation : 25 min

Cuisson : 25 min

Repos : 1h30

Pour 6 personnes :

Pour la pâte à pizza :

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2 c. à s. d'**huile d'olive de Provence olives mûrées AOP**
- 6 g de sel fin
- 1 pincée de sucre

Pour la garniture :

- Un quart de reblochon
- 2 poires
- 2 c. à s. de miel
- 20 olives noires de Nyons AOP
- 2 oignons
- 4 c. à s. d'**huile d'olive de Provence olives mûrées AOP**
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique AOP
- 1 c. à café de cassonade
- 1 c. à s. de noix de Grenoble AOP
- 2 c. à s. de romarin

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne de **Provence - olives mûrées AOP** pour sa douceur et ses arômes d'olive noire, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé.

Vous pouvez également utiliser une huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP ou d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP.

Sapin balls

à l'huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP

1 Préparer le levain : mélanger la levure avec 100 g d'eau tiède et 50 g de farine, laisser fermenter 30 min.

2 Préparer la pâte : dans un saladier mélanger le reste de la farine avec le sel, le sucre et l'huile d'olive. Ajouter la levure et 120 g d'eau (froide). Pétrir environ 10 min, la pâte doit se détacher du bord et être souple.

3 Pour la garniture : éplucher et couper les poires en petits cubes. Les faire revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec le miel jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées.

4 Hacher le romarin. Dénoyer les olives et les couper en deux. Couper le reblochon en petits cubes. Mélanger les poires avec le 3/4 du reblochon, la moitié du romarin haché, les noix concassées et les olives. Réserver.

5 Éplucher et couper l'oignon en deux puis en tranches fines. Faire revenir l'oignon dans 1

cuillère à soupe d'huile d'olive en remuant souvent. Ajouter le vinaigre balsamique et la cassonade. Saler, poivrer et laisser confire à feu doux pendant quelques minutes. Réserver.

6 Former des boules de 5 cm. Faire un trou dans la boule et y insérer un peu de mélange reblochon / poire / romarin / noix / olives, refermer et disposer sur une plaque. Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire afin de former un sapin (les boules ne doivent pas se toucher, elles vont gonfler). Laisser reposer 1h dans un endroit à l'abri des courants d'air.

7 Préchauffer le four à 200°C. Badigeonner votre sapin d'huile d'olive. Saupoudrer du reste de romarin et de quelques cubes de reblochon. Cuire au four 15 min environ. Rajouter les oignons caramélisés, éventuellement quelques olives et laisser reposer 5 min avant de servir.





Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min

Repos : 30 min

Pour 4 personnes :

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 6 cl d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- 12 cl d'eau froide
- 1 c. à café de sel fin

- 400 g d'asperges vertes
- 100 g de bacon taillé en allumettes
- 3 œufs
- 1 yaourt
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de gruyère râpé
- Piment d'Espelette AOP
- Sel, poivre

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de **Haute-Provence AOP** pour ses arômes d'artichaut cru, de banane, d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amande fraîche.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Vallée des Baux-de-Provence, Provence, Nîmes, Corse - Oliu di Corsica, Aix-en-Provence.

tarte asperge - bacon

à l'huile d'olive de Haute-Provence AOP

- 1 Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients (à la main ou au crochet), elle doit former une boule qui se détache du bol. L'étaler et la mettre dans un plat à tarte puis réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 2 Trier les asperges, couper leurs pieds puis les laver. Les faire cuire à la vapeur pendant 20 à 25 minutes (selon leur grosseur).
- 3 Préchauffer le four à 180°C.
Préparer l'appareil à quiche en mélangeant les œufs, le yaourt, la crème fraîche et assaisonner (sel, poivre, piment d'Espelette).
- 4 Disposer les asperges sur le fond de pâte, parsemer du bacon et de la moitié du gruyère. Verser l'appareil à quiche dessus puis terminer par une couche de gruyère. Enfourner pour 30 minutes.





Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

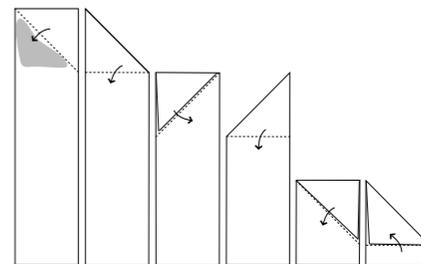
samosas au boeuf à l'huile d'olive de Nîmes AOP

Pour 12 samosas :

- 6 feuilles de brick
- 300 g de bœuf haché
- ½ botte de coriandre
- 60 g de comté AOP râpé
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive de Nîmes AOP
- 1 gousse d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 1 pincée de piment d'Espelette AOP
- Sel, poivre

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Éplucher et ciseler finement l'oignon ainsi que la coriandre lavée.
- 2 Mélanger la viande, l'oignon, la coriandre, le gingembre râpé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, la gousse d'ail écrasée, le piment d'Espelette et le comté râpé.
- 3 Couper les feuilles de brick en quatre bandes et les badigeonner au fur et à mesure d'huile d'olive. Déposer un peu de mélange de viande sur une des extrémités de la bande, rabattre la pointe sur la garniture et plier en triangle du coin vers le bord opposé.
- 4 Cuire au four pendant une dizaine de minutes. Servir avec une salade arrosée d'huile d'olive.

Schéma de pliage :



Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de Nîmes AOP 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.

Vous pouvez également utiliser une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.





Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

Repos : 30 min

Pour 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 1,2 kg de pavés de saumon
- 4 poireaux
- 1 oignon
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica AOP**
- 1 c. à café de noix de muscade râpée
- 1 citron vert (zeste + jus)
- 1 jaune d'œuf
- Piment d'Espelette AOP
- ½ c. à café de cardamome
- ½ c. à café de graines de fenouil
- Sel, poivre

feuilleté saumon - poireau

à l'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica AOP

- 1 Laver et couper les poireaux en demi-rondelles. Éplucher et ciseler l'oignon finement. Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Quand l'oignon est doré, rajouter le poireau. Saler, poivrer et râper la noix de muscade. Faire cuire une dizaine de minutes. Réserver.
- 2 Mélanger 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le zeste et le jus du citron vert, la cardamome, les graines de fenouil, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Verser sur le saumon et faire mariner 30 minutes au frais.
- 3 Préchauffer le four à 180°C. Étaler la première pâte feuilletée, elle doit tapisser les bords de votre plat. Diviser votre fondue de poireaux en trois parts égales et votre saumon en deux parts. Alternier les couches de fondue de poireaux (dessous, milieu, dessus) et de saumon mariné. Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée. Souder les bords, découper le surplus de pâte et badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf battu. Faire un trou au milieu (pour que la vapeur s'échappe) puis décorer (vous pouvez former des écailles avec une douille ronde par exemple). Cuire au four pendant 20 à 30 minutes.

Astuce : vous pouvez faire des parts individuelles sur le même principe.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de **Corse - Oliu di Corsica AOP** pour ses arômes d'amande, d'artichaut, de foin, de fruits secs et de pomme.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.





Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Pour 4 personnes :

- 12 noix de Saint-Jacques
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 1 noisette de beurre
- ½ c. à café de gingembre
- ½ c. à café de cardamome
- Sel de l'Himalaya
- Poivre de Sichuan

Pour la purée :

- 1 kg de panais
- 50 cl de lait
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 50 g de brisures de truffes
- Sel, poivre

saint-jacques

& purée de panais truffés à l'huile d'olive de Nice AOP

1 Préparer les Saint-Jacques : mélanger ensemble l'huile d'olive, le gingembre et la cardamome. Verser cette marinade sur les noix de Saint-Jacques, saler, poivrer et réserver.

2 Laver, éplucher et couper les panais en tranches. Dans une casserole, faire cuire les panais dans le lait salé. Quand les panais sont cuits, les écraser en ajoutant l'huile d'olive puis parfumer avec les brisures de truffe. Réserver au chaud.

3 Faire chauffer le beurre dans une poêle, cuire à feu vif les Saint-Jacques (sans leur marinade) sur chaque face (le temps de cuisson doit être ajusté en fonction de leur taille, attention à ne pas trop les cuire).

4 Servir à l'assiette en dressant d'abord la purée puis 3 Saint-Jacques par personne, saupoudrer de poivre de Sichuan et de sel de l'Himalaya.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nice AOP** pour sa douceur et ses arômes d'amande, d'artichaut cru, de fleurs de genêts, de foin, d'herbe, de feuille, de pâtisserie, de pomme mûre, de fruits secs et ses notes citronnées.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Nyons et Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.





Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Repos : 1h

brochettes agneau-melon

à l'huile d'olive de Haute-Provence AOP

Pour 4 personnes :

- 400 g d'épaule d'agneau
- 1 melon
- 6 brins de menthe
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP**
- Le jus de 2 citrons
- 1 c. à café de miel
- Noix de muscade
- Piment d'Espelette AOP
- Cumin
- Sel, poivre

- 1 Hacher les feuilles de menthe (en réserver quelques-unes pour le service). Préparer la marinade en mélangeant les jus de citron, l'huile d'olive, une demie cuillère à café de miel et les épices. Saler et poivrer puis rajouter la menthe hachée.
- 2 Tailler l'agneau en dés (d'environ 3 cm). Dans un récipient hermétique, mélanger l'agneau et la marinade. Réserver au frais pendant 30 minutes à 1h.
- 3 Couper le melon en deux, l'égrener et réaliser des billes avec une cuillère parisienne (sinon, tailler des cubes équivalant aux morceaux de viande).
- 4 Récupérer les dés d'agneau dans une assiette. Rajouter une demie cuillère à café de miel dans la marinade. Mettre les billes de melon dans la marinade et remuer délicatement pour les enrober.
- 5 Monter les brochettes en alternant les cubes d'agneau et les billes de melon. Avec un pinceau, badigeonner les brochettes du reste de marinade. Faire cuire les brochettes au barbecue ou à la poêle. Servir avec les feuilles de menthe restantes.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de **Haute-Provence AOP** pour ses arômes d'artichaut cru, de banane, d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amande fraîche.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Vallée des Baux-de-Provence, Provence, Nîmes, Corse - Oliu di Corsica, Aix-en-Provence.





Préparation : 30 min

Cuisson : 2h

Pour 6 personnes :

- 2 jarrets de porc
- 4 carottes
- 6 pommes de terre
- 2 poireaux
- 4 navets
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP**
- 2 l de bouillon de veau
- 2 c. à soupe de moutarde
- 2 petits suisses ou 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- ½ c. à café de graines de carvi
- Sel, poivre

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne de **Provence - olives mûrées AOP** pour sa douceur et ses arômes d'olive noire, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé.

Vous pouvez également utiliser une huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP ou de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP.

jarrets de porc aux légumes & pommes de terre, à l'huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP

- 1 Éplucher et émincer l'oignon, le réserver séparément. Laver, éplucher et tailler tous les autres légumes en morceaux de taille moyenne.
- 2 Verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et faire légèrement chauffer. Y faire dorer les jarrets sur les différentes faces, rajouter l'oignon émincé. Une fois l'oignon translucide, remplir la cocotte d'eau et porter à ébullition. Éteindre le feu, récupérer les jarrets et l'oignon puis jeter l'eau.
- 3 Remettre les jarrets dans la cocotte et y ajouter les légumes coupés, l'ail pressé et les graines de carvi. Recouvrir de bouillon et laisser mijoter à couvert et à feu doux pendant 1 h. Enlever ensuite le couvercle et laisser encore mijoter 30 minutes.
- 4 Éteindre le feu et laisser reposer. Prendre 3 louches de bouillon et faire réduire dans une casserole, à feu moyen, pendant 15 minutes. Y ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, la moutarde et les petits suisses (ou la crème fraîche). Mélanger au fouet.
- 5 Récupérer la viande et les légumes dans un plat de service. Servir accompagné de la sauce et de cornichons.





Préparation : 30 min

Cuisson : 1h15

Pour 6 personnes :

- 1 gros chou vert ou blanc (1,5 kg)
- 3 à 4 tranches de pain rassis
- 20 cl de lait
- 200 g de bœuf haché
- 150 g de veau haché
- 250 g de chair à saucisse
- 1 oignon
- 1 c. à café de moutarde forte
- 1 œuf
- 50 cl de bouillon de bœuf dégraissé
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP**
- Sel et poivre noir du moulin

Roulades de chou, à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP

- 1 Faire bouillir de l'eau dans une grande marmite pouvant contenir votre chou entier. Saler l'eau. Laver le chou et évider le centre en découpant le trognon en cône. Le plonger entier dans l'eau, laisser frémir au moins 10 min, jusqu'à ce que les premières feuilles se détachent toutes seules. Les sortir au fur et à mesure de l'eau et les poser sur un linge propre pour les égoutter. Procéder ainsi jusqu'à ce que toutes les feuilles soient tendres.
- 2 Mettre la mie de pain à tremper dans le lait. Émincer finement l'oignon et le mélanger aux viandes. Dans un saladier déposer votre farce, y ajouter la mie de pain bien égouttée, la moutarde, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et l'œuf entier. Saler, poivrer et bien mélanger.
- 3 Dans une assiette, disposer l'une sur l'autre 2 feuilles de chou égouttées (3 si elles sont fines), retirer les côtes si elles vous paraissent trop grosses et gênent pour le pliage. Déposer une portion de farce au centre, replier ensuite les deux côtés puis rouler avec précaution les feuilles bien serrées. Les ficeler éventuellement.
- 4 Disposer les roulades de chou dans un plat allant au four, verser le bouillon puis 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et couvrir le plat. Enfourner à 180°C pour 45 min. Servir chaud avec des pommes de terre à la vapeur.

Notre conseil : ajouter à la farce une poignée d'olives noires de Nyons AOP préalablement dénoyautées.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne de la **Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP** pour ses arômes d'olive confite, d'olive noire, de pâte d'olive, de cacao, de champignon, d'artichaut cuit, de truffe ou de pain au levain. Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence - olives maturées ou Provence - olives maturées.





Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

Repos : 5h

Pour 6 à 8 personnes :

- 510 g de farine type 45
- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 60 g de lait entier
- 2 œufs
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 200 g de crème fraîche épaisse entière
- 110 g de sucre
- 1 c. à café de sel
- Sucre glace

Compotée de fraises :

- 250 g de fraises
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP**
- 1 c. à soupe de sucre

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nice AOP** pour sa douceur et ses arômes d'amande, d'artichaut cru, de fleurs de genêts, de foin, d'herbe, de feuille, de pâtisserie, de pomme mûre, de fruits secs et ses notes citronnées.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Nyons et Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

brioche butchy

& sa compotée de fraises à l'huile d'olive de Nice AOP

1 Émietter la levure dans 50 g de farine et ajouter le lait tiède. Laisser reposer 15 minutes. Dans la cuve du robot, verser le restant de farine préalablement tamisée, ajouter la levure levée puis les œufs entiers, l'huile d'olive, la crème, le sucre et le sel dans cet ordre et pétrir l'ensemble au crochet pendant environ 10 minutes à vitesse moyenne jusqu'à ce que la pâte se décolle bien des parois.

2 Couvrir d'un torchon et réserver à température ambiante minimum 3h, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Dégazer la pâte et la pétrir encore quelques minutes au crochet. Le dégazage va permettre une levée homogène.

3 Fariner votre plan de travail, façonner 8 à 12 boules de pâte de poids à peu près égal.

Placer les boules de pâte, sans qu'elles se touchent, dans le moule de votre choix. Recouvrir d'un torchon et laisser pousser à nouveau pendant minimum 2h.

4 Une fois le deuxième temps de pousse écoulé, dorer la brioche avec un peu de lait et enfourner pendant 30 minutes à 150°C. À la sortie du four, étaler au pinceau un peu d'huile d'olive sur la brioche puis saupoudrer de sucre glace.

5 Laver et équeuter les fraises, les couper en 2 ou 4 (selon la taille des fraises). En réserver la moitié. Mélanger l'huile d'olive et le sucre dans une poêle, ajouter la moitié des fraises. Les faire confire quelques minutes (3 à 5 minutes). Déposer les fraises confites et les fraises fraîches sur la brioche refroidie.





Préparation : 25 min

Cuisson : 35 min

Pour 6 personnes :

- 300 g de chocolat noir pâtissier
- 130 g d'**huile d'olive de Provence - olives mûrées AOP**
- 9 œufs
- 300 g de sucre
- 1,5 sachet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 4 c. à soupe de pâte de pistache
- 1,5 c. à café d'arôme de pistache
- Quelques pistaches entières non salées

Pour le glaçage :

- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne de **Provence - olives mûrées AOP** pour sa douceur et ses arômes d'olive noire, de fruits confits, de sous-bois et/ou de pain grillé.

Vous pouvez également utiliser une huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées AOP ou de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées AOP.

moelleux au chocolat

cœur pistache à l'huile d'olive

de Provence - olives mûrées AOP

- 1 Préchauffer le four à 200°C. Dans une casserole (ou au micro-onde), faire fondre le chocolat à feu doux. Hors du feu, ajouter 100 g d'huile d'olive et mélanger. Réserver.
- 2 Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf (réserver les blancs), le sucre et le sucre vanillé. Ajouter la farine en mélangeant régulièrement. Monter les blancs en neige fermes. Partager la pâte : 1/3, 2/3. Dans le tiers de pâte, ajouter 30 g d'huile d'olive, la pâte de pistache et l'arôme de pistache. Incorporer 1/3 des blancs en neige. Verser ce mélange sur une plaque à pâtisserie (sur 2 à 3 cm d'épaisseur) et mettre au four quelques minutes (la pâte doit à peine colorer).
- 3 Verser le mélange chocolat-huile d'olive dans les 2/3 de pâte, très doucement tout en mélangeant. Ajouter les 2/3 de blancs en neige restants.
- 4 Huiler et fariner le moule en forme de couronne. Verser 1/3 de la pâte au chocolat dans le moule. Dans le gâteau pistache déjà cuit, découper des cœurs à l'emporte-pièce. Installer à la verticale, dans la pâte au chocolat, les cœurs pistache découpés en les serrant bien les uns contre les autres (attention au sens des cœurs selon le service prévu du gâteau). Recouvrir avec la pâte au chocolat restante. Enfourner environ 20 à 30 minutes à 200°C.
- 5 Réaliser un glaçage en mélangeant le sucre glace au blanc d'œuf. Recouvrir le gâteau refroidi du glaçage et le saupoudrer de quelques pistaches entières.





Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Pour 6 à 8 personnes :

Pour le gâteau :

- 500 g de crème de marron
- 1 grosse cuillère à soupe de farine
- 1 c. à soupe de rhum
- 30 g d'**huile d'olive de Nyons AOP**
- 3 œufs

Pour le confit de mandarine :

- 8 à 10 mandarines
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**

Pour la chantilly :

- 1 pot de crème fraîche entière
- 3 c. à soupe de sucre glace
- 1 sachet fixateur de chantilly
- 1 c. à café d'arôme d'orange
- Le zeste d'une orange

bûche "marronine" à l'huile d'olive de Nyons AOP

- 1 Mettre le bol, les fouets et la crème fraîche entière au réfrigérateur. Préparer le gâteau : préchauffer le four à 180°C. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, mélanger la crème de marron avec l'huile d'olive et le rhum. Ajouter la farine et les trois jaunes d'œufs.
- 2 Monter les blancs en neige fermes. Les incorporer délicatement à la préparation au marron. Verser dans un moule à cake (ou un moule à manquer ou un moule à bûche) et faire cuire environ 30 minutes (le couteau doit ressortir sec). Faire refroidir le gâteau sur une grille.
- 3 Préparer le confit de mandarine : éplucher les mandarines au couteau et tailler les suprêmes. Les mettre dans une poêle avec le sucre et l'huile d'olive. Laisser caraméliser et réserver. Couper le gâteau en deux (dans l'épaisseur), insérer le confit de mandarine et refermer.
- 4 Préparer la chantilly : récupérer les ustensiles et la crème fraîche au réfrigérateur. Fouetter la crème, ajouter le sucre glace, le fixateur de chantilly, l'arôme d'orange et le zeste d'une demie orange : la chantilly doit être ferme. Réserver les $\frac{3}{4}$ dans une poche à douille.
- 5 Utiliser le quart de la chantilly pour couvrir les côtés du gâteau avec une petite spatule et en mettre une fine couche sur le dessus. Décorer le gâteau avec la poche à douille. Décorer en parsemant le zeste de la demie orange restante et quelques décorations en sucre. Réserver au frais jusqu'au service.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nyons AOP** pour sa douceur, son onctuosité et ses arômes de fruits secs, ainsi que son goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Nice et Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.





Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

Pour 6 personnes :

- 420 g de farine
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 30 g d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 80 g de sucre
- 2 c. à soupe de zeste d'orange
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 1 kg de pommes reinette
- 60 g de sucre
- 100 g de raisins secs
- 30 g de noisettes
- 3 c. à soupe de poudre de noisettes
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP**
- 2 c. à soupe de sucre glace
- 2 c. à soupe de rhum
- 1 c. à café de cannelle
- 1 jaune d'œuf

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de la **Vallée des Baux-de-Provence AOP** pour ses arômes d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amandon, d'artichaut cru, de noisette fraîche ou de feuille de tomate.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Provence ou Corse - Oliu di Corsica.

Tourte aux pommes

à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

1 Préparer la pâte : dans une jatte, mettre la farine et le beurre coupé en morceaux. Mélanger avec les doigts puis ajouter les œufs entiers, l'huile d'olive, le sucre, le sel et le zeste d'orange finement haché. Ajouter un peu d'eau pour former une boule puis la laisser reposer au frais.

2 Pendant ce temps, préparer la garniture. Faire gonfler les raisins secs dans 1 cuillère à soupe de rhum. Éplucher les pommes, les couper en tranches fines puis les disposer dans un récipient. Incorporer le sucre, les noisettes préalablement écrasées grossièrement et la cannelle. Mélanger le tout.

3 Couper la boule de pâte en 2/3 et 1/3. Étaler les deux pâtes. Huiler le moule à tarte. Le garnir de la pâte la plus grande et saupoudrer le fond avec la poudre de noisette. Disposer le mélange de pommes, les raisins secs et arroser d'1 cuillère à soupe de rhum et d'1,5 cuillère à soupe d'huile d'olive.

4 Recouvrir avec la seconde pâte. Pincer les bords pour les souder. Mélanger le jaune d'œuf avec une demie cuillère à soupe d'huile d'olive, badigeonner le dessus de la tarte avec ce mélange. Faire un trou dans la pâte supérieure (pour que la vapeur s'échappe). Cuire à four moyen 180°C (th.6) pendant 30 à 40 minutes.

Notre conseil : servir froid avec une boule de glace à la vanille ou avec un peu de crème.





Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min

gâteau chocolat blanc-cerise

à l'huile d'olive de Nyons AOP

Pour 6 personnes :

- 200 g de cerises fraîches
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de miel
- 150 g de fromage blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive de Nyons AOP
- 70 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 80 g de chocolat blanc à pâtisser

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Laver, équeuter et dénoyauter les cerises.
- 2 Dans un saladier, fouetter les œufs entiers, le miel, l'huile d'olive et le fromage blanc. Ajouter les ingrédients secs : la farine, la levure chimique, la poudre d'amande puis la pincée de sel et bien mélanger.
- 3 Incorporer le chocolat blanc râpé en gros copeaux puis les cerises dénoyautées.
- 4 Verser la préparation dans un moule bien beurré et enfourner 30 à 35 minutes en surveillant en fin de cuisson.

Variante : en été, vous pouvez décliner la recette avec des pêches blanches ou des framboises ; à l'automne, avec des poires.

Recette inspirée par Amandine Cooking

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nyons AOP** pour sa douceur, son onctuosité et ses arômes de fruits secs, ainsi que son goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée. Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Nice et Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.



Recettes réalisées par les "cookettes" de France Olive.

Conception, réalisation et rédaction : France Olive
Photographies : Magali Ancenay



www.lookingfortheperfectfood.eu

France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - France
04 75 26 90 90
fra@lookingfortheperfectfood.eu



FRANCE
Olive



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent. Enjoy it's from Europe = plaisirs d'Europe.