



# CUISINE FACILE

autour des Huiles d'olive de France

Les huiles d'olive de 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 :

# LES HUILES D'OLIVE DE FRANCE



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



**Huile d'olive du LANGUEDOC AOC** : arômes dominants d'amande et de tomate.

**Huile d'olive de NICE AOP** : arômes d'amande prépondérants accompagnés selon les années de notes de fleurs de genêt, d'artichaut cru, de foin, de feuille, de pomme mûre, de fruits secs...

**Huile d'olive de NYONS AOP** : arômes dominants de noisette fraîche, d'herbe coupée, aux notes légèrement beurrées.

**Les huiles monovariétales issues de l'une 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... Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



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, ...), *féculents* (pâtes, pomme de terre, riz, risotto...), *poissons* (saumon, thon...), *vian­des* (boeuf, agneau,...), *desserts* aux fruits rouges ou exotiques ...



**Huile d'olive d'AIX-EN-PROVENCE AOP** : légèrement poivrée, aux arômes d'artichaut cru, de verdure complétés parfois de noix/noisette et fruits rouges.

**Huile d'olive de HAUTE-PROVENCE AOP** : arômes d'artichaut cru dominants accompagnés de notes d'herbe, de banane, d'amande fraîche et de pomme.

**Huile d'olive de NÎMES AOP** : aux arômes herbacés, de foin, d'ananas, de prune jaune, d'artichaut cru complétés éventuellement par la prune rouge et la pomme.

**Huile d'olive de PROVENCE AOP** : arômes herbacés, artichaut cru, avec, parfois, des notes de banane, noisettes, amandes fraîches, feuilles de tomates.

**Huile d'olive de la VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE AOP** : 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 - Olivière - Picholine - Petit Ribier - Rougette de l'Ardèche - Salonenque ... Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



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...

## À CUISINER AVEC :

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



**Huile d'olive d'AIX-EN-PROVENCE – Olives mûrées AOP** aux arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et de vanille.

**Huile d'olive de PROVENCE – Olives mûrées AOP** aux arômes de pain grillé, d'olive noire, de fruits confits et de sous-bois.

**Huile d'olive de la VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE – Olives mûrées AOP** aux arômes d'olive confite, d'olive noire, de pâte d'olive, 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 ».**



# SABLÉS PARMESAN-AFFINADE, GUACAMOLE ET TRUITE FUMÉE

PRÉPARATION : 25 min · CUISSON : 10 min · REPOS : 1h

- 1 PRÉPARER LES SABLÉS : MÉLANGER** le parmesan, la farine, le sel, le poivre et l'**huile d'olive goût intense**, le mélange doit être sableux. **AJOUTER** l'affinade puis l'œuf. **TRAVAILLER** rapidement pour faire une boule (attention de ne pas travailler trop longtemps la pâte avec l'œuf). **FAIRE** deux boudins, les **FILMER** avec du film alimentaire et **METTRE** au réfrigérateur 1h (sinon 20 minutes au congélateur).
- 2 PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.  
**COUPER** des tranches dans les boudins (1/2 cm d'épaisseur environ), les **DISPOSER** sur une plaque garnie de papier cuisson. Faire **CUIRE** à 180°C pendant 10 à 12 min. **SORTIR** du four et laisser **REFROIDIR** sur une grille.
- 3 PRÉPARER LE GUACAMOLE : PELER** l'avocat. **AJOUTER** le jus de citron, une pincée de sel, l'échalote très finement émincée, 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive goût intense** et les épices à guacamole. **MIXER** et **MÉLANGER** le tout pour avoir une texture assez fine. **METTRE** dans une poche à douille avec une douille cannulée.
- 4 TAILLER** la truite fumée en fines lamelles. **POCHER** du guacamole sur le sablé. **METTRE** 2 ou 3 lamelles de truite fumée (vous pouvez ajouter quelques œufs de lump). Servir à l'apéritif!

## INGRÉDIENTS

### Pour le sablé :

- 100g de parmesan
- 130g de farine
- 1 œuf
- 70g d'huile d'olive goût intense
- 1,5 c. à soupe d'Affinade®
- 2 pincées de sel
- Quelques tours de poivre du moulin

### Pour le guacamole « revisité » :

- 1 avocat
- 1,5 c. à soupe d'huile d'olive goût intense
- 1 échalote
- Le jus d'1/2 citron
- Épices à guacamole : 1 c. à café de chacune de ces épices (paprika, coriandre sèche, ail en poudre, persil séché, muscade, cumin) et ½ c. à café de sel fin, ½ c. à café de piment fort (ou doux selon votre goût) (ou 2 à 4 c. à café d'épices à guacamole, selon si vous aimez le piment ou non)
- 2 tranches de truite fumée

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

> AFFINADE® : c'est une pâte d'olives composée d'olives noires de Nyons AOP et d'huile d'olive de Nyons AOP. Vous pouvez choisir une pâte d'olives à base d'olives noires de France.



# OEUFS MIMOSA

PRÉPARATION : 20 min · CUISSON : 10 min ·

- 1 **PRÉPARER LA MAYONNAISE** : il est préférable d'avoir tous les ingrédients à température ambiante. Dans un bol (pas trop grand), **METTRE** le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. **FOUETTER** vigoureusement. **AJOUTER** l'**huile d'olive goût subtil** petit à petit. L'émulsion doit prendre, la sauce doit devenir brillante, élastique.
- 2 Faire **CUIRE** vos œufs (durs, 10 minutes dans l'eau bouillante). Dès la fin de la cuisson, les **PLONGER** dans l'eau froide puis les **ÉCALER**. **COUPER** les œufs en deux, **RETIRER** le jaune. **RÉSERVER** la moitié des jaunes pour la décoration.
- 3 **DÉNOYAUTER** et **COUPER** les olives noires de Nyons AOP en petits morceaux. Les réserver.
- 4 Dans un petit saladier, **MÉLANGER** la mayonnaise, le thon émietté, les jaunes d'œufs restant écrasés et la ciboulette ciselée.
- 5 **METTRE** le mélange dans chaque blanc puis **SAUPOUDRER** des jaunes que vous émietterez (vous pouvez utiliser un hache persil pour faire plus joli). **PARSEMER** de quelques morceaux d'olives. **RÉSERVER** au réfrigérateur jusqu'au service. **SERVIR** avec une salade verte arrosée d'**huile d'olive goût subtil**.

## INGRÉDIENTS

### Pour la mayonnaise :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café de moutarde
- 1 filet de vinaigre ou quelques gouttes de citron
- 20 cl d'**huile d'olive goût subtil**
- Sel, poivre

### Pour les oeufs mimosas :

- 6 œufs
- 1 boîte de thon
- Une dizaine de brins de ciboulette
- **Une dizaine d'olives noires de Nyons AOP**

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** de Nice AOP, de Nyons AOP, du Languedoc AOC, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Grossane, Lucques, Négrette, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...

> **OLIVES** : Olives noires de la Vallée des Baux-de-Provence AOP, Olives noires de Nyons AOP, Olive de Nice AOP ou des olives noires de variété Cailletier, Grossane, Lucques, Négrette, Tanche ... !



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



SOUPE

# SOUPE POIVRON / TOMATE

PRÉPARATION



CUISSON



- 1 **PELER** et **ÉMINCER** finement l'oignon et l'échalote.
- 2 **ÉPÉPINER** et **COUPER** les poivrons et les tomates. Réserver séparément.
- 3 Dans une cocotte, **FAIRE REVENIR** l'oignon et l'échalote émincés avec un peu d'**huile d'olive goût intense** jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 4 **AJOUTER** les poivrons, faire **REVENIR** quelques minutes puis **RAJOUTER** les tomates, la gousse d'ail écrasée, le bouillon de volaille (le bouillon doit couvrir les légumes), le poivre, le sel et les piments. Laisser **MIJOTER** 25 minutes.
- 5 Hors du feu, **MIXER** finement en rajoutant un peu de bouillon de volaille si nécessaire et en fonction de la consistance souhaitée. **AJUSTER** l'assaisonnement et **RAJOUTER** 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût intense** avant de servir (chaud ou froid).

## INGRÉDIENTS

- 5 tomates
- 2 poivrons rouges
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 L de bouillon de volaille
- 2,5 c. à soupe d'**huile d'olive goût intense**
- Piment d'Espelette
- Piment doux
- Sel et poivre



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



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



SOUPE

# VELOUTÉ CAROTTE – PATATE DOUCE

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 30 min

- 1 **TAILLER** finement l'oignon, le **FAIRE REVENIR** dans 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût subtil** jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 2 **ÉPLUCHER, LAVER ET TAILLER** les carottes et les patates douces. Les **FAIRE REVENIR** avec l'oignon pendant quelques minutes.
- 3 **MOILLER** à hauteur avec le bouillon, **SALER** et **POIVRER**. Faire **CUIRE** 20 minutes environ.
- 4 Hors du feu, **MIXER** finement le tout. **AJOUTER** 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût subtil**, éventuellement quelques graines (courge, tournesol, lin...) pour leur côté croquant et **SERVIR** chaud.

## INGRÉDIENTS

- 500g de carottes
- 500g de patates douces
- 4 c. à soupe d'**huile d'olive goût subtil**
- 1 oignon
- Bouillon de volaille
- Un mélange de graines (tournesol, lin, courge...) (facultatif)
- Sel, poivre

*Nous vous conseillons >* UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL de Nice AOP, de Nyons AOP, du Languedoc AOC, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



# POTÉE CHOU-SAUCISSES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h

- 1 **PORTER** un grand faitout d'eau à ébullition.
- 2 **TRIER** le chou (enlever les éventuelles feuilles abîmées) puis le **PASSER** sous l'eau. Le **COUPER** en quatre, **ENLEVER** le cœur dur et **TAILLER** des lamelles. Les **PLONGER** dans l'eau bouillante, **BLANCHIR** pendant quelques minutes (5 à 10 minutes), **ÉGOUTTER** et **RÉSERVER**.
- 3 **PELER** puis **ÉMINCER** l'oignon. Le faire **REVENIR** dans une grande cocotte (le chou réduit beaucoup) avec une cuillère à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne**.
- 4 **TRANCHER** les saucisses en deux ou en trois (selon leur taille) puis les **FAIRE REVENIR** dans la cocotte avec l'oignon. **DÉGLACER** avec le vin blanc. **RAJOUTER** le chou, le sel, le poivre, le piment d'Espelette et le bouillon de légumes.
- 5 Laisser **MIJOTER** pendant 45 minutes à 1 h, couvercle semi-ouvert, en tournant de temps en temps. Avant de servir, **ARROSER** de deux cuillères à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne**.

## INGRÉDIENTS

- 1 chou vert
- 6 saucisses (diot de Savoie, saucisse de Montbéliard...)
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne**
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc (20 cl)
- 30 cl de bouillon de légumes
- Piment d'Espelette AOP
- Sel, poivre



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



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



PLAT

# POULET MARINÉ ET SES AUBERGINES GRILLÉES

PRÉPARATION : 20 min · CUISSON : 40 min · REPOS : 30 min ·

- 1** **TAILLER** les blancs de poulet en morceaux. **MÉLANGER** tous les ingrédients de la marinade : **huile d'olive goût intense**, jus de citron, zeste de citron, curcuma, paprika, sel et poivre. **METTRE** le poulet dans une boîte hermétique et **VERSER** la marinade dessus. **FERMER** la boîte, **SECOUER** pour que toute la marinade enrobe bien le poulet. **RÉSERVER** 30 minutes.
- 2** **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.  
**LAVER ET TAILLER** les aubergines en tranches. **MÉLANGER** les gousses d'ail écrasées, les herbes de Provence et l'**huile d'olive goût intense**. A l'aide d'un pinceau, **BADIGEONNER** les tranches d'aubergine avec ce mélange. **DISPOSER** sur une plaque huilée allant au four, **SALER, POIVRER** et **CUIRE** 20 à 30 minutes. Les aubergines doivent être fondantes.
- 3** Faire **CHAUFFER** la plancha (ou la poêle) et **DÉPOSER** les morceaux de poulet. Faire **CUIRE** quelques minutes (attention, trop cuite, la viande sera sèche). **SERVIR** le poulet accompagné des aubergines.

## INGRÉDIENTS

- 500g de blanc de poulet
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive goût intense**
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de curcuma
- 1 jus de citron + zeste
- Sel, poivre

### Pour l'accompagnement :

- 3 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive goût intense**

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



# RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 25 min

- 1 **PELER** et **TAILLER** les champignons en lamelles fines. **ÉPLUCHER** et **TAILLER** finement l'oignon et l'échalote séparément. Faire **SUER** l'échalote dans un peu d'**huile d'olive goût à l'ancienne**. **AJOUTER** les champignons, **SALER** et **POIVRER**. Faire **CUIRE** 5 à 10 minutes et réserver.
- 2 Dans une poêle assez grande, faire **SUER** l'oignon dans 1,5 cuillère à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne**. **AJOUTER** le riz et **REMUER** jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 3 Pendant ce temps, **PRÉPARER** le bouillon (faire bouillir un litre d'eau, rajouter le cube de bouillon).
- 4 **RAJOUTER** le vin au riz, **SALER** et **POIVRER**. Quand le vin est absorbé, **AJOUTER** 2 louches de bouillon. Dès que le bouillon est absorbé, en **RAJOUTER** jusqu'à ce que le riz soit cuit. Il doit être *al dente*.
- 5 Pour terminer, **AJOUTER** les champignons, du parmesan râpé (selon votre goût) et 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne** au riz. **REMUER** et **SERVIR** aussitôt.

## INGRÉDIENTS

- 300g de riz rond
- 1 verre de vin blanc
- 1 échalote
- 1 oignon
- 2,5 c. à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne**
- 12 champignons de Paris
- 1 L de bouillon de légumes (ou de bœuf)
- Parmigiano Reggiano AOP
- Sel, poivre



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



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



PLAT

# LASAGNES À LA BOLOGNAISE

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 1 h 30

- 1 Pour la sauce bolognaise : **PELER** et **HACHER** finement l'oignon. **ÉPLUCHER** et **CISLER** la carotte. **EFFILER** et **HACHER** le céleri. **PELER** et **ÉCRASER** les gousses d'ail. **HACHER** la pancetta.
- 2 Dans une casserole, **FAIRE REVENIR** dans l'**huile d'olive goût subtil** le mélange de légumes et de pancetta pendant 5 minutes, sur feu moyen et en remuant sans cesse. **AJOUTER** le bœuf et la chair à saucisse, **AUGMENTER** le feu et **FAIRE RISSOLER** 5 minutes.
- 3 **DÉGLACER** avec le vin rouge, laisser **RÉDUIRE** en grattant le fond de la casserole. **VERSER** les tomates concassées, **AJOUTER** le laurier et **SALER** très légèrement. Laisser **MIJOTER** à feu doux pendant 45 minutes, en couvrant partiellement la casserole.
- 4 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.  
**VERSER** un peu d'**huile d'olive goût subtil** au fond du plat puis **PLACER** une première couche de feuilles de lasagne. **DÉPOSER** par-dessus une couche de sauce bolognaise. **ALTERNER** les couches de lasagne et de sauce bolognaise jusqu'à épuisement des ingrédients. **TERMINER** par une couche de lasagne et **RÉPARTIR** dessus la sauce tomate.
- 5 **TAILLER** la mozzarella en tranches et les **DÉPOSER** sur la sauce tomate puis **SAUPOUDRER** de gruyère râpé. **ENFOURNER** 25 à 30 minutes. **SERVIR** chaud.

## INGRÉDIENTS

### Pour les lasagnes :

- 12 feuilles de lasagne (fraîches ou précuites)
- 2 boules de mozzarella
- 100g de gruyère râpé
- Sel et poivre

### Pour la sauce bolognaise :

- 600g de tomates concassées
- 400g de bœuf haché
- 150g de chair à saucisse
- 100g de pancetta
- 100g de sauce tomate
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive goût subtil**
- 10 cl de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- Sel et poivre

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** de Nice AOP, de Nyons AOP, du Languedoc AOC, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 4 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



PLAT

# PÂTES À LA CARBONARA

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 15 min

- 1 Faire **BOUILLIR** un grand volume d'eau avec la poignée de gros sel.
- 2 Pendant ce temps, **SÉPARER** les blancs des jaunes d'œuf. Dans un bol, **METTRE** les 4 jaunes et 1 œuf entier, un peu de sel, de poivre, le pecorino et **FOUETTER** énergiquement pour que le mélange devienne crémeux (vous pourriez rajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes pour rendre le mélange plus crémeux).
- 3 Quand l'eau boue, **AJOUTER** les pâtes et les faire **CUIRE** *al dente*.
- 4 Pendant ce temps, **TAILLER** la pancetta et la faire **DORER** dans 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive goût intense**. **RÉSERVER**.
- 5 **ÉGOUTTER** les pâtes et les mélanger à la crème d'œufs et à la pancetta. **SALER, POIVRER** et **SERVIR** immédiatement.

*Astuce* : si vous préparez cette recette pour plus (ou moins) de 4 personnes, comptez 1 œuf par personne + 1 œuf pour le plat !

## INGRÉDIENTS

- 500g de spaghettis (ou de tagliatelles)
- 300g de pancetta (ou de la joue de porc séchée)
- 4 jaunes œufs + 1 œuf
- 75g de Pecorino ou de Parmigiano Reggiano AOP
- 1 c. à soupe d'**huile d'olive goût intense**
- Poivre du moulin
- 1 poignée de gros sel



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



| Pour 4 PERSONNES | Huile d'olive goût À L'ANCIENNE



FÉCULENTS

# GNOCCHIS AU GORGONZOLA

PRÉPARATION : 40 min

CUISSON : 1 h 10

- 1 Faire **CUIRE** les pommes de terre au four avec la peau (compter entre 45 et 60 minutes). Il est important que la chair des pommes de terre soit sèche. Une fois cuites, **RÉCUPÉRER** la chair et la **PASSER** au moulin à légumes.
- 2 Dans un saladier, **MÉLANGER** l'œuf, la muscade, 4 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne** et le sel. **AJOUTER** les pommes de terre écrasées et la farine. **TRAVAILLER** l'ensemble de façon à obtenir une pâte bien lisse (si elle est trop collante, rajouter un peu de farine).
- 3 **DIVISER** la pâte en 4 morceaux et **FORMER** 4 rouleaux longs et fins. Les **FARINER** et les **COUPER** en tronçons de 1 cm. Leur **DONNER** une forme de gnocchis en les écrasant légèrement à la fourchette dans la main.
- 4 **POCHER** les gnocchis dans une grande quantité d'eau frémissante salée. Lorsqu'ils remontent en surface, ils sont cuits. Les **ÉGOUTER**.
- 5 **POÊLER** les gnocchis avec 2 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût à l'ancienne**, **AJOUTER** des morceaux de gorgonzola, **MÉLANGER** et **POIVRER**. **SERVIR** aussitôt.

## INGRÉDIENTS

- 600g de pommes de terre (Mona Lisa ou Bintje)
- 60g de farine
- 1 œuf
- 100g de gorgonzola
- **6 c. à soupe d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 1/2 c. à café de noix de muscade râpée
- Sel, poivre



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



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



DESSERT

# GÂTEAU MAGIQUE À LA VANILLE

PRÉPARATION



CUISSON



REPOS



## INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 125g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 90g d'**huile d'olive goût subtil**
- 115g de farine
- 1 pincée de sel
- Sucre glace pour le décor

- 1 **OUVRI**R la gousse de vanille et **GRATER** les graines. Faire **CHAUFFER** le tout dans le lait (graines et gousse). Dès que le lait est chaud, **RETIRER** du feu et laisser **INFUSER** pendant une heure.
- 2 **PRÉCHAUFFER** votre four à 150°C, cuisson traditionnelle.  
**SÉPARER** les blancs des jaunes d'œufs. **FOUETTER** les jaunes avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et la fleur d'oranger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **INCORPORER** l'**huile d'olive goût subtil** puis **AJOUTER** la farine et le sel. **FOUETTER** quelques minutes. **VERSER** ensuite le lait et la vanille infusée (sans la gousse) en continuant de **FOUETTER** (le mélange obtenu est très liquide).
- 3 **MONT**ER les blancs en neige bien fermes. Les **INCORPORER** au mélange avec un fouet : les blancs ne doivent surtout pas être dissouts dans la masse, la pâte est grumeleuse. **VERSER** dans un moule huilé et **LISSE**R la surface. **ENFOURN**ER pendant 40 à 50 minutes.
- 4 Laisser **REFROIDIR** avant la dégustation. **SAUPOUDRE**R le gâteau de sucre glace avant le service.



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** de Nice AOP, de Nyons AOP, du Languedoc AOC, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût À L'ANCIENNE



DESSERT

# GÂTEAU AU CHOCOLAT ULTRA FACILE

PRÉPARATION



CUISSON



- 1 PRÉCHAUFFER** le four à 180°C (thermostat 6).  
Dans une casserole (ou 1 min 30 au micro-ondes), faire **FONDRE** le chocolat en morceaux à feu très doux. Hors du feu, **AJOUTER** l'**huile d'olive goût à l'ancienne** et **MÉLANGER**.
- 2** Dans un saladier, **MÉLANGER** le sucre, les œufs entiers et la farine. **AJOUTER** le mélange chocolat/huile d'olive et bien **MÉLANGER**. **HUILER** et **FARINER** votre moule puis y **VERSER** la pâte à gâteau.
- 3 ENFOURNER** pour environ 20 minutes. **SORTIR** votre gâteau même s'il ne vous paraît pas assez cuit car en refroidissant il va se figer. Le laisser **REFROIDIR** avant de le démouler.

## INGRÉDIENTS

- 200g de chocolat noir
- **100g d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 200g de sucre
- 5 œufs entiers
- 50g de farine de froment



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



| Pour **6 PERSONNES** | Huile d'olive goût **SUBTIL**



DESSERT

# FOUGASSE D'AIGUES-MORTES

PRÉPARATION **15 min** CUISSON **30 min**

- 1 PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.  
**FOUETTER** les œufs entiers avec 200g de sucre. **AJOUTER** la crème fraîche, 3 cuillères à soupe d'**huile d'olive goût subtil** puis la farine, l'eau de fleur d'oranger et en dernier, la levure chimique. **MÉLANGER** puis verser dans un moule préalablement huilé et fariné.
- 2 ENFOURNER** pendant environ 25 minutes.
- 3 SORTIR** du four et **BADIGEONNER** la surface de la foccasse d'**huile d'olive goût subtil** (environ 1 cuillère à soupe) et 2 cuillères à soupe de sucre. **REMETTRE** au four 5 minutes. Laisser **REFROIDIR** avant de déguster.

## INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 200g de sucre + 2 c. à soupe
- 250g de farine
- 10 cl de crème fraîche
- **4 c. à soupe d'huile d'olive goût subtil**
- 4 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique

*Nous vous conseillons >* UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL de Nice AOP, de Nyons AOP, du Languedoc AOC, de la variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 15 BISCUITS | Huile d'olive goût INTENSE



DESSERT

# BISCUITS AUX AGRUMES

PRÉPARATION : 25 min CUISSON : 10 min

- 1 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.  
**RÂPER** finement le zeste de citron (ou de l'orange, ou un mélange des deux), **PRESSER** le citron (ou l'orange) et **PRÉLEVER** 5 cl.
- 2 **BATTRE** le sucre avec l'œuf entier pendant quelques minutes. **AJOUTER** les 5 cl de jus et le zeste de l'agrumé choisi. **MÉLANGER**. **AJOUTER** ensuite l'**huile d'olive goût intense**. Bien **MÉLANGER**.
- 3 Dans un autre récipient, **MÉLANGER** la farine, la levure et le sel. **VERSER** la préparation liquide sur les ingrédients secs en remuant sans arrêt pour éviter les grumeaux.
- 4 **PRÉLEVER** une cuillère de pâte et la **DÉPOSER** dans une assiette remplie de sucre glace. La pâte est molle et collante, c'est normal. **ROULER** la pâte dans le sucre glace pour **FORMER** une boule. **DÉPOSER** délicatement la boule sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les biscuits doivent être bien espacés les uns des autres. **RECOMMANDER** l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- 5 **ENFOURNER** environ 9 min (les biscuits ne doivent pas colorer mais bien garder leur jolie couleur jaune pâle). Laisser **REFROIDIR** avant de les décoller.

*Astuce : pour les gourmands, rajoutez dans la pâte de l'orange ou du citron confit en petits dés !*

## INGRÉDIENTS

- 190g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 citron ou 1 orange (ou les deux)
- 6 cl d'**huile d'olive goût intense**
- 1/2 c. à soupe de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Sucre glace



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



Rapides à préparer ou facile à réaliser, nos recettes vous accompagnent dans votre quotidien et en toute convivialité ! Les Huiles d'olive de France apporteront leurs arômes et caractères uniques à ces idées recettes.

Bonne dégustation !

Les recettes ont été réalisées par les "coquettes" de France Olive.  
Nous remercions les blogueuses et les chefs qui nous inspirent.

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

FRANCE  
Olive

**France Olive**  
Association française interprofessionnelle de l'olive  
Service Communication  
40 place de la Libération, 26110 NYONS  
Contact : 04 75 26 90 90  
contact@huilesetolives.fr

**huiles-et-olives.fr**

    /HuilesetOlives

avec le soutien de



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)