Olives

Deux préparations pour un apéritif plein de soleil

Olives noires à la grecque:

Ingrédients:

- Olives noires
- Gros sel marin 100g par kilo d’olives
- Huile d’olive

Ustensiles:

- Saladier hermétique
- Bocaux

Préparation:

- Cueillir les olives noires
- Les mettre dans le saladier avec le gros sel, remuer pour que les olives soient en contact avec le sel
- Laisser dans le saladier 1 mois en remuant et vidant le jus tous les jours
- Rincer les olives et les faire sécher
- Mettre dans des bocaux avec de l’huile d’olive, fermer
- Attendre 15 jours avant dégustation

Olives cassées:

Ingrédients:

- Olives vertes
- 1 litre d’eau
- 100 g de Gros sel marin
- 1 belle branche de fenouil
- 2 feuilles de laurier

Ustensiles:

- Maillet ou pierre
- Jarre ou récipient en terre
- Casserole
- Bocaux

Préparation:

- Ramasser les olives vertes
- A l’aide d’un maillet en bois ou d’une pierre, fendre les olives; attention ça gicle
- Mettre dans une jarre et recouvrir d’eau
- Changer l’eau tous les jours pendant une dizaine de jours
- Gouter les olives pour voir si elles ont perdu leur amertume, sinon poursuivre le trempage
- Préparer l’infusion
- Faire bouiller de l’eau
- Ajouter le gros sel, les branches et les pluches de fenouil
- Faire bouillir 10 mn ajouter les feuilles de fenouil broyées et laisser refroidir
- Egoutter les olives
- Mettre les olives dans des pots, les recouvrir avec l’infusion en remplissant totalement les pots
- Déguster après 5-6 jours
- Veiller à conserver les olives immergées
- Ne pas utiliser de métal pour servir les olives

Bon Apéro !