

OLIVES EN SAUMURE

TROIS RECETTES TIRÉES DES SITES :

1. rustica.fr
2. leparfait.fr
3. cuisineaz.com

1. rustica.fr

Ingrédients

- ◆ 1 kg d'olives noires (de Nyons)
- ◆ 4 l d'eau
- ◆ 400 g de sel
- ◆ 1 branche de thym
- ◆ 3 feuilles de laurier
- ◆ Quelques graines de coriandre
- ◆ 1 branche de fenouil

Préparation

- ◆ Piquer les olives fraîchement cueillies et les faire tremper dans de l'eau froide pendant 10 à 12 jours, en renouvelant l'eau tous les jours.
- ◆ Préparer la saumure : dans une casserole, faites bouillir pendant 15 minutes l'eau et le sel.
- ◆ Ajouter le thym, le laurier, les graines de coriandre et le fenouil.
- ◆ Réserver la saumure jusqu'à refroidissement.
- ◆ Placer les olives dans des bocaux et couvrir de saumure jusqu'à 2 cm du bord.
- ◆ Laisser reposer 2 à 3 semaines avant de consommer.

Cette recette vous est proposée par Philippe Giraud, jardinier, photographe et écrivain, qui cultive en famille son potager de manière biologique et durable.

OLIVES EN SAUMURE

TROIS RECETTES TIRÉES DES SITES :

1. rustica.fr
2. leparfait.fr
3. cuisineaz.com

2. leparfait.fr

Ingrédients

- ◆ 3 kg d'olives
- ◆ 300 g de sel
- ◆ Aromates (thym, laurier, clous de girofle, graines de coriandres, brins de fenouil...)

Préparation

- ◆ Avant tout, entreprendre la préparation des olives : les mettre avec les noyaux dans un bac d'eau froide et laisser tremper au moins deux semaines en changeant l'eau chaque jour.
- ◆ Les égoutter, les sécher dans un torchon propre et les disposer dans les bocaux.
- ◆ Faire bouillir 3 litres d'eau avec 300 g de sel et ajouter à cette préparation culinaire selon votre goût quelques clous de girofle, des graines de coriandre, du thym, des feuilles de laurier, du fenouil...
- ◆ Laisser refroidir et recouvrir les olives vertes de cette saumure.
- ◆ Fermer et conserver à l'abri de la lumière. Patienter 2 mois.

Avant de consommer votre conserve d'olives en saumure, les rincer à l'eau courante.

Succès garanti à l'apéritif ou en salade.

OLIVES EN SAUMURE

TROIS RECETTES TIRÉES DES SITES :

1. rustica.fr
2. leparfait.fr
3. cuisineaz.com

3. cuisineaz.com

Pour obtenir des olives en saumure savoureuses, sélectionnez les plus beaux fruits et écartez ceux qui seraient abîmés.

- ◆ Faites les tremper entières dans un saladier d'eau froide durant 2 semaines, en renouvelant l'eau chaque jour.
- ◆ Après ce bain, égouttez les olives soigneusement, séchez-les dans un torchon propre puis placez-les dans un bocal.
- ◆ Dans un grand faitout, faites bouillir de l'eau salée à raison de 100 g par litre d'eau.
- ◆ Ajoutez des aromates comme des graines de coriandre, des clous de girofle, des branches de thym, de romarin, des feuilles de laurier.
- ◆ Laissez la saumure refroidir puis versez-la sur les olives.
- ◆ Fermez le bocal pour qu'il soit bien hermétique et réservez les olives à l'abri de la lumière durant 2 mois.

Avant de servir vos olives à l'apéritif par exemple, vous devrez les rincer à l'eau claire.