

Olives noires – de Nyons

Ingrédients – 2 litres en saumure. Rinçage 1 heure, séchage 1 heure – Préparation : 5 min avec noyaux, 20 min sans noyau



Rinçage et séchage, sur papier absorbant, sur plaque au four



Huile d'olive de Nyons



Avec et sans noyau
2 fois 1 litre

Préparation

1. Prélever les olives pour remplir deux pots de un litre.
2. Les rincer et les faire tremper 1 heure en changeant l'eau 2 à 3 fois.
3. Bien les égoutter, les sécher sur papier absorbant, 1 heure à four ventilé, TH 3 – 90°C
4. Option 1 – Avec noyau – Remplir le premier pot
5. Couvrir d'huile d'olive, remuer pour faire monter l'air. Compléter l'huile.
6. Fermer le pot et servir au bout de une semaine
7. Option 2 – Sans noyau – Dénoyauter les olives. Puis remplir le deuxième pot.
8. Couvrir d'huile et remuer pour faire monter l'air. Compléter l'huile.
9. Fermer le pot et servir au bout d'une semaine.

Note 1 – Olives de Nyons (26 Drôme) achetées en pot de 5 litres, en saumure. Variété : Tanche.
Huile de Nyons en bouteille de 1 litre, ou en cubi de 3 litres.

Note 2 – Avec ou sans noyau suivant l'utilisation. En apéro, en pizza ou dans une ratatouille.

* * * 10 novembre 2022 * * *