

Olives vertes - Apéro

Ou nature pour plat en sauce



Le bocal pour apéritif, avec ail et herbes

Ingrédients – 1 bocal de ½ litre. Rinçage 3 min, égouttage 10 min – Prépa: 10 min



½ litre
olives vertes



2 ails coupés
en deux



1 càc coriandre
concassée



1 càc basilic
séché



½ càc piment
d'Espelette



Huile
d'olive

Préparation

1. Eplucher deux gousses d'ail, les couper en deux. Réserver.
2. Prélever les olives pour remplir un pot de 1/2 litre.
3. Les rincer puis bien les égoutter.
4. Option 1 - Apéro – Avec ou sans noyau – Remplir le pot en intercalant l'ail et les épices.
5. Couvrir d'huile, remuer pour faire remonter l'air. Compléter d'huile d'olive.
6. Fermer le pot et servir au bout de quelques jours, pour qu'elles soient bien marinées.
7. Option 2 – Plat – Avec ou sans noyau.
8. Une fois séchées, les rajouter à la sauce du plat, remuer et laisser cuire.

Note 1 – Olives vertes du commerce, avec ou sans noyau.

Note 2 – Dans un plat, olives au naturel, accompagnent une viande blanche avec sa sauce.

* * * 09 novembre 2022 * * *