

# RECETTES DE MA GRAND-MERE

## Olives noires à l'huile :

Choisir des olives bien mures, même flétries.

Préparer un ½ bouchon piqué d'épingles qui va vous servir à piquer les olives.

Prendre une caisse en plastique à claire voie, ou un panier qui ne craindra plus rien, afin d'y entreposer les olives après manipulation consistant à :

- piquer les olives avec le bouchon, sur 2 faces.
- Les déposer en couche dans le panier ou la caisse et saupoudrer de sel entre 2 couches d'olives (il y a des recettes qui préconisent 500g de sel pour 2 kg d'olives mais nous le faisons à vue d'œil)
- Tous les jours faire sauter les olives. Un jus sort du panier (c'est pour cela qu'il faille un contenant ne craignant rien)
- A la fin, les olives sont rétractées et ne coulent plus. C'est à ce moment que vous pouvez les mettre en pot avec un peu d'huile d'olive, une feuille de laurier et autres aromates (thym, ou romarin...ou même persillade c'est très bon ). Laissez les confire quelques jours avant de les consommer.
- Remuer bien régulièrement et conserver au frais.

*Une vraie régalade, comme on dit chez nous !*

## Olives noires en saumure :

Une variante des olives noires à l'huile. Même principe au départ mais une fois piquées, mettre toutes les olives dans un contenant et les recouvrir d'eau. Laisser une dizaine de jours en rinçant quotidiennement. Au bout de ce temps, retirer les olives de l'eau et préparer la saumure : 10l d'eau bouillie à laquelle on ajoute 1kg de sel.

Mettre les olives en pot avec cette saumure , refroidie bien sûr et attendre 1 semaine avant de déguster ; Les mettre au frigo si pas de pasteurisation.

## Olives confites aux citrons :

Choisir des olives noires turgescentes.

Les taillader de 4 coups de lame de couteau.

Les mettre dans un contenant (éviter le plastique) et recouvrir d'eau largement.

Pendant une dizaine de jours changer l'eau quotidiennement.

Prendre 1 douzaine de citrons, pour 4 kg d'olives, que vous coupez en morceaux, en ôtant les pépins. Faites une pate avec 150g de sel.

Egoutter une dernière fois les olives et mélangez les à cette pate.

Remplir chaque pot au ¾ d'olives, recouvrir de citrons sur le dessus.

Mettre de l'eau à hauteur. Fermer et laisser 10j avant de consommer.