ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

recettes

avec les huiles d'olive en Appellation d'Origine Protégée

AOP

Appellation d'Origine Protégée

Chaque huile d'olive en AOP est unique de par ce **lien fort** entre le produit et le terroir. Pour elles, variétés, géologie, climat, date de récolte, savoir-faire (...) jouent un rôle essentiel dans leur **qualité** et les **goûts** qu'elles vont développer.

L'AOP garantit un produit avec des caractéristiques spécifiques liées au **terroir** dans son ensemble et aux **savoir-faire** acquis au fil des expériences et des échanges et retranscrits dans le **cahier des charges** propre à chaque appellation. L'AOP **garantit une origine** localisée.

En Europe, il existe plus d'une **centaine d'huiles d'olive** reconnues en AOP. On peut citer : Baena (*Espagne*), Les Garrigues (*Espagne*), Kalamata (*Grèce*), Tras os Montès (*Portugal*), Terra di Barri (*Italie*), Sitia (*Grèce*), Umbria (*Italie*), Riviera Ligure (*Italie*), ...

En France, on compte 8 huiles d'olive en Appellation d'Origine et 6 olives en AOP.

Le saviez-vous ?

L'origine de l'huile d'olive doit obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit. Elle est déterminée à la fois par le lieu de récolte des olives et par le lieu de trituration (extraction de l'huile).

Parlons goûts

On peut classer les huiles d'olive en **trois grandes familles de goûts** : goût **subtil** (huiles issues d'olives récoltées à maturité, plutôt douces, avec des notes de fruits ou de fleurs), goût **intense** (huiles issues d'olives récoltées en cours de maturité, plus ou moins puissantes, avec des notes herbacées ou de verdure), goût **à l'ancienne** (huiles issues d'olives stockées au moulin entre la récolte et la trituration dans des conditions contrôlées, très douces, aux notes d'olives noires, de cacao, de levain...).

Chaque AOP entre dans une famille de goût, chacune présentant toutefois des différences aromatiques plus ou moins marquées :

Goût subtil

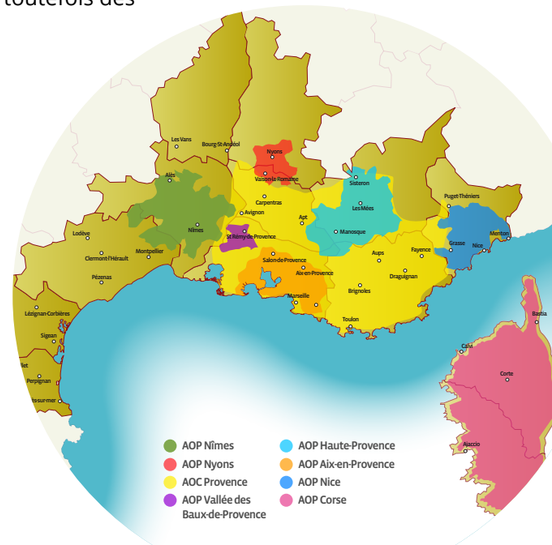
Huiles d'olive de Nyons, de Nice, de Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne

Goût intense

Huiles d'olive de Haute-Provence, de Nîmes, de la Vallée des Baux-de-Provence, d'Aix-en-Provence, de Corse - Oliu di Corsica
Et bientôt Provence !

Goût à l'ancienne

Huiles d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – olives maturées, d'Aix-en-Provence – olives maturées
Et bientôt Provence - olives maturées !



Préparation : 15 min
Cuisson : 12 min

Scones au bacon
et à l'huile d'olive de Haute-Provence AOP

Pour 4 à 6 personnes :

- *250 g de farine*
- *½ sachet de levure chimique*
- *25 g de beurre demi-sel ramolli*
- *15 cl d'**huile d'olive de Haute-Provence AOP** + 1 c. à soupe*
- *50 g de bacon*
- *10 pétales de tomates séchées (ou d'olives vertes)*
- *1 œuf battu*
- *20 cl de lait + 1 c. à soupe*
- *50 g de comté AOP râpé (ou d'emmental)*

1. Préchauffer le four à 200°C (th 6). Couper le bacon et les tomates séchées en petits morceaux.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et l'huile d'olive. Ajouter le beurre ramolli puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter l'œuf battu, les 20 cl de lait, le bacon, les tomates séchées et le fromage râpé. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
3. Déposer des tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner au pinceau avec la cuillère à soupe de lait mélangée à 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
4. Mettre la plaque au four et laisser cuire 10 à 12 minutes. Les scones doivent être gonflés et légèrement dorés.

***Notre conseil :** à déguster seul ou accompagné de crème fraîche à la ciboulette.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de **Haute-Provence AOP** pour ses arômes d'artichaut cru, de banane, d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amande fraîche, son amertume et son ardence qui se marieront bien avec le bacon et la tomate.

Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

Goût intense

Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min
Repos : 1 h

gressins aux olives noires

à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées AOP

Pour 25 gressins :

- *250 g de farine*
- *2 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées AOP***
- *10 cl d'eau tiède*
- *10 g de levure boulangère fraîche*
- *1/2 c. à café de sel fin*
- *1 c. à soupe de sucre*
- *100 g d'olives de Nice ou de Nyons AOP*

1. Délayer la levure avec l'eau tiède. Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel, le sucre et l'huile d'olive. Mélanger puis pétrir pendant une dizaine de minutes.
2. Dénoyauter les olives noires puis les couper en petits morceaux. Ajouter les morceaux d'olives dans la pâte et pétrir quelques instants, le temps que toutes les olives soient bien incorporées à la pâte. Couvrir la pâte d'un torchon et laisser lever pendant 1h dans une pièce tempérée.
3. Préchauffer votre four à 180°C.
   Dégazer la pâte. La diviser en boules de taille identique. Former de longs et fins boudins d'une vingtaine de centimètre. Les déposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, en les espaçant bien. Les badigeonner d'huile d'olive.
4. Enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 20 minutes environ.

***Notre conseil :** vous pouvez ajouter des olives vertes ou remplacer les olives noires par des olives vertes (AOP olives de Nîmes, Lucques du Languedoc ...).*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne d'**Aix-en-Provence - olives maturées AOP** pour sa douceur et ses arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et d'artichaut cuit.

Vous pouvez également utiliser une huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP ou Provence - olives maturées AOC.

Goût à l'ancienne

Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Repos : 2h

crème de courgette
menthe fraîche et pois chiches
à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP

Pour 4 personnes :

- *3 courgettes moyennes (environ 250 g) non traitées*
- *100 g de fromage blanc*
- *2 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence AOP** + 1 filet pour le service*
- *Une vingtaine de feuilles de menthe fraîche*
- *75 g de pois chiches cuits*
- *1 gousse d'ail*
- *Sel et poivre*

1. Laver les courgettes, retirer les extrémités puis les couper en gros morceaux et faire cuire 30 minutes (à la vapeur de préférence).
2. Egoutter (conserver un peu d'eau de cuisson) puis laisser ensuite entièrement refroidir.
3. Egoutter les pois chiches. Laver et sécher les feuilles de menthe, en réserver pour la déco si vous le souhaitez.
4. Dans un blender, mixer les morceaux de courgettes avec un peu d'eau de cuisson, le fromage frais, la gousse d'ail pressée, les feuilles de menthe, l'huile d'olive, les pois chiches, du sel et du poivre. Si le velouté est un peu trop épais, rajouter un peu d'eau de cuisson.
5. Réserver plusieurs heures au frais puis servir accompagné d'un filet d'huile d'olive et d'un brin de menthe.

***Notre conseil :** à servir en verrine pour un apéro léger ou en entrée d'un dîner d'été.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de la **Vallée des Baux-de-Provence AOP** pour ses arômes d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amandon, d'artichaut cru, de noisette fraîche et de feuille de tomate.
Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica ou une huile d'olive de Provence AOC.

Goût intense

tartines au guacamole

et oeuf mollet, à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP

Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

Pour 4 personnes :

- *4 tranches de pain de campagne légèrement grillées*
- *2 avocats*
- *1 petite tomate*
- *1 échalote*
- *Le jus d'un citron*
- *1 c. à café de coriandre hachée*
- *Épices à guacamole*
- *4 œufs*
- *8 tomates cerises*
- *2 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence AOP***
- *Sel, poivre*
- *Option : olives noires de Nyons ou de Nice AOP*

1. Préparer le guacamole : couper la tomate en petits dés en prenant soin de retirer les graines. Emincer l'échalote.
Peler les avocats et écraser leur chair dans un bol. Ajouter le jus de citron, une pincée de sel, les dés de tomate, l'échalote émincée, la coriandre hachée, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les épices à guacamole. Mélanger.

2. Préparer les œufs mollets : porter à ébullition une casserole d'eau. A l'ébullition, plonger délicatement les œufs. Compter précisément 5 minutes dès la reprise de l'ébullition. Les retirer ensuite de l'eau bouillante à l'aide d'une écumoire puis les plonger directement dans un saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson. Écaler délicatement les œufs.

3. Tartiner les tranches de pain avec le guacamole. Couper les tomates cerises en quartier et les déposer sur le guacamole.
Déposer l'œuf mollet par dessus et l'inciser délicatement. Saler et poivrer puis assaisonner avec un filet d'huile d'olive.
Déguster sans attendre.

***Notre conseil :** si vous aimez votre guacamole bien lisse, mixer les ingrédients avec un mixeur plongeant ou un blender.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense d'**Aix-en-Provence AOP** pour ses arômes d'herbe fraîche et/ou d'artichaut cru, complétés parfois de notes de noix, de noisettes fraîches et de fruits rouges.

Vous pouvez également utiliser une de ces huiles d'olive AOP : Haute-Provence, Nîmes, Vallée des Baux-de-Provence.

Goût intense

salade de pâtes,
pommes, céleri façon Caesar à l'huile d'olive de Provence AOC

Préparation : 15 min
Cuisson : 5 à 10 min

Pour 4 personnes :

- *500 g de pennes*
- *½ céleri rave*
- *1 petit laitue*
- *1 à 2 pommes Gala lavées et coupées en cubes*
- *3 tiges de céleri finement émincées*
- *Le jus d'un citron*
- *1 poignée de noix concassées grossièrement*
- *100 g de cheddar en morceaux*

Pour la sauce :
- *½ yaourt nature*
- *1,5 c. à café de moutarde*
- *1 gousse d'ail*
- *2 c. à café d'**huile d'olive de Provence AOC***
- *2 c. à café de parmesan râpé*
- *Sel, poivre*

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions du paquet. Egoutter puis laisser refroidir jusqu'à ce qu'elles soient complètement froides (les passer sous l'eau froide pour gagner du temps). Réserver.
2. Eplucher et râper le céleri rave. Laver les feuilles de laitue.
3. Dans un saladier, mélanger les dés de pomme, le céleri émincé et le céleri rave râpé. Verser le jus du citron dessus puis remuer le tout. Réserver.
4. Déposer les feuilles de laitue sur les assiettes. Déposer les pâtes dessus. Parsemer avec le mélange à base de pommes/céleri, les noix et le cheddar.
5. Préparer la sauce en mixant tous les ingrédients dans un blender, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Verser sur la salade. Assaisonner et servir.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de **Provence AOC** pour ses arômes d'herbes, d'artichaut cru pouvant être complétés par des arômes de banane, de noisettes, d'amandes fraîches et de feuilles de tomates. En fin de bouche, le piquant peut être présent.
Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence, Nîmes, Haute-Provence, Corse - Oliu di Corsica, Vallée des Baux-de-Provence.

Goût intense

bagel niçois
à l'huile d'olive de Nice AOP

Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes :

- *4 bagels*
- *4 œufs*
- *1 oignon cébette*
- *2 grosses tomates*
- *4 radis*
- *Une poignée d'olives de Nice AOP*
- *12 feuilles de basilic*
- *1 grosse boîte de thon au naturel*
- *12 févettes (petites fèves)*
- *4 filets d'anchois à l'huile*
- *½ poivron vert*
- ***Huile d'olive de Nice AOP***
- *Vinaigre de vin*

1. Cuire les œufs durs (compter 6 à 8 minutes après ébullition). Les refroidir avant de les écaler.
2. Couper les bagels en deux, les faire dorer au four puis les arroser d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de vinaigre de vin.
3. Couper l'oignon en fines rondelles; les tomates, les œufs durs, le poivron vert et les radis en rondelles. Dénoyauter les olives puis les couper en morceaux. Ciseler le basilic.
4. Déposer sur la partie inférieure du bagel le thon, les rondelles d'oignon, de tomate et d'œuf dur. Ajouter les févettes, les rondelles de radis, les olives dénoyautées, les filets d'anchois et le basilic ciselé.
5. Saler légèrement et arroser d'un bon filet d'huile d'olive. Refermer le bagel en appuyant un peu dessus pour tasser légèrement les ingrédients.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nice AOP** pour sa douceur et ses arômes d'amande, d'artichaut cru, de fleurs de genêts, de foin, d'herbe, de feuille, de pâtisserie, de pomme mûre, de fruits secs et ses notes citronnées.

Vous pouvez également utiliser une de ces huiles d'olive AOP : Nyons et Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

Goût subtil

Préparation : 20 min
Cuisson : 5 à 10 min

penne all'arrabiata
à l'huile d'olive de Haute-Provence AOP

Pour 4 personnes :

- *400 g de pennes*
- *4 belles tomates (ou 400 g de tomates pelées)*
- *2 gousses d'ail*
- *2 petits piments*
- ***Huile d'olive de Haute-Provence AOP***
- *80 g de pecorino romain*
- *Persil*
- *Sel*

1. Ebouillanter les tomates pendant 1 minute puis retirer leur peau (elles se pèlent toutes seules). Les couper grossièrement en morceaux.
2. Peler les gousses d'ail puis les écraser grossièrement avec la lame d'un couteau.
3. Dans une poêle, faire revenir rapidement les gousses d'ail avec un fond d'huile d'olive et ajouter le piment finement haché. Ajouter les tomates et laisser cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien réduite. Saler.
4. Pendant ce temps, faire cuire les pennes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter les pâtes al dente et les verser directement dans la sauce. Ajouter une bonne poignée de persil ciselé, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faire sauter les pennes pendant une minute.
5. Servir les pennes all'arrabbiata dans une assiette creuse et saupoudrer de pecorino râpé.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de **Haute-Provence AOP** pour ses arômes d'artichaut cru, de banane, d'herbe fraîchement coupée, de pomme, d'amande fraîche, son amertume et son ardence qui donneront à ces pâtes un caractère inimitable.
Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

Goût intense

Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

papillote de cabillaud,

tomates et olives noires à l'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP

Pour 6 personnes :

- *6 pavés de cabillaud*
- *300 g de tomates cerises*
- *6 brins de basilic*
- *12 brins de thym*
- *100 g d'olives noires de Nyons AOP*
- *3 c. à soupe d'amandes effilées grillées (ou de pignons)*
- *4 c. à soupe d'**huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP***
- *Sel et poivre*

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Rincer les tomates cerises, les couper en deux. Effeuiller et ciseler le basilic.
2. Dans un saladier, mélanger les tomates cerises, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, le basilic, le thym, les olives, du sel et du poivre.
3. Découper 6 grands carrés de papier sulfurisé. Au centre de chacun, répartir les tomates et les aromates, puis disposer un pavé de cabillaud. Parsemer d'amandes grillées (ou de pignons), verser un filet d'huile d'olive, saler et poivrer. Refermer les papillotes.
4. Les placer sur la lèchefrite, enfourner et cuire 20 minutes. Servir dès la sortie du four accompagné de riz basmati.

Notre conseil : *vous pouvez faire cette recette avec un autre poisson blanc ou avec du saumon.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne de la **Vallée des Baux-de-Provence AOP** pour ses arômes d'olive confite, d'olive noire, de pâte d'olive, de cacao, de champignon, d'artichaut cuit, de truffe et de pain au levain.
Vous pouvez également utiliser une huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées AOP ou de Provence - olives maturées AOC.

Goût à l'ancienne

brandade à la nîmoise

à l'huile d'olive de Nîmes AOP

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min
Repos : 12 h

Pour 6 personnes :

- *1 kg de filet de morue*
- *20 cl de lait*
- *20 cl d'**huile d'olive de Nîmes AOP***
- *Poivre du moulin*
- *Quelques olives de Nîmes AOP*

1. Faire dessaler les filets de morue pendant 12h en changeant l'eau régulièrement.
2. Les égoutter puis les déposer dans une casserole. Couvrir d'eau froide et porter lentement à ébullition, puis baisser le feu et laisser pocher à tout petits frémissements pendant 10 minutes environ.
3. Égoutter la morue, l'effeuiller dans un plat creux et retirer les arêtes. Écraser grossièrement la morue dans un mortier à l'aide d'un pilon ou d'une fourchette.
4. Faire tiédir le lait et l'huile d'olive. Puis les incorporer alternativement à la morue, en travaillant énergiquement le mélange avec une cuillère en bois. Poivrer et servir la brandade brûlante ou tiède, en ajoutant quelques olives.

***Notre conseil :** servir en plat avec des pommes de terre vapeur, en entrée avec une salade ou en apéritif, tartinée sur des tranches de pain grillées.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût intense de **Nîmes AOP** pour ses arômes herbacés et ses notes de foin, d'ananas, de prune jaune et d'artichaut cru, complété éventuellement par la prune rouge et la pomme.

Vous pouvez également utiliser une de ces huiles d'olive AOP : Aix-en-Provence, Haute-Provence, Vallée des Baux-de-Provence.

Goût intense

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min
Repos : 1 h

escalope de poulet marinée

au citron, romarin et à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence olives maturées AOP

Pour 4 personnes :

- *4 escalopes de poulet*
- *4 c. à soupe d'**huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées AOP***
- *Le jus d'un citron*
- *Sel*
- *Poivre*
- *Quelques brins de romarin*
- *4 c. à soupe de sauce tomate*

1. Déposer les escalopes dans un récipient hermétique. Arroser avec l'huile d'olive et le jus de citron. Saler, poivrer et ajouter les brins de romarin. Couvrir et laisser mariner 1h au frais en les retournant au bout de 30 minutes.
2. Égoutter la marinade en la réservant et faire cuire les escalopes de poulet dans une poêle bien chaude environ 6 à 7 minutes de chaque côté.
3. Faire réduire la marinade dans une casserole, à feu doux, quelques minutes. Rajouter la sauce tomate, laisser deux minutes sur le feu et servir.

Notre conseil : *servir le poulet avec la sauce et des légumes rôtis au four.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne d'**Aix-en-Provence - olives maturées AOP** pour sa douceur et ses arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao, d'artichaut cuit.

Vous pouvez également utiliser une huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées AOP ou de Provence - olives maturées AOC.

Goût à l'ancienne

Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min
Repos : 3 h

panna cotta pêches romarin

à l'huile d'olive de Nyons AOP

Pour 4 personnes :

- *4 pêches*
- *50 cl de crème entière*
- *4 c. à soupe de miel de lavande*
- *2 feuilles de gélatine*
- *2 brins de romarin*
- ***Huile d'olive de Nyons AOP***

1. Peler puis dénoyauter les pêches et les couper en quartier. Les faire revenir pendant environ 2 minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter ensuite 2 cuillères à soupe de miel et 10 cl d'eau et laisser mijoter à feu doux pendant 2 minutes pour former un sirop. Ajouter une cuillère à soupe et demi d'huile d'olive. Laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant au moins 1h.
2. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la crème avec le miel restant et le romarin. Aux premiers frémissements, retirer du feu. Essorer la gélatine puis la faire fondre dans la crème encore chaude en remuant.
3. Répartir les deux tiers des pêches et de leur sirop dans 4 verres. Verser la crème par-dessus puis ajouter les pêches restantes et leur sirop. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 2h. Servir frais.

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nyons AOP** pour sa douceur, son onctuosité et ses arômes de fruits secs, ainsi que son goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée.
Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Nice et Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

Goût subtil

cake citron pavot
à l'huile d'olive de Nice AOP

Préparation : 10 min
Cuisson : 30 à 35 min
Repos : 1 à 2 h

Pour 4 personnes :

- *2 citrons jaunes non traités*
- *3 œufs*
- *140 g de sucre*
- *180 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique*
- *1 c. à soupe de graines de pavot*
- *1 pincée de sel*
- *12 cl d'**huile d'olive de Nice AOP***

Glaçage :
- *100 g de sucre glace*
- *Le jus d'un citron*

1. Râper le zeste des citrons puis presser leur jus et réserver.
2. Fouetter les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter le zeste et le jus des 2 citrons.
3. Dans un récipient, mélanger la farine avec la levure, les graines de pavot et le sel. Incorporer au mélange oeufs/sucre/citron en plusieurs fois avec un fouet pour éviter les grumeaux. Ajouter ensuite l'huile d'olive.
4. Verser dans un moule à cake huilé et enfourner 35 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Vérifier la cuisson, le cake est cuit lorsque la lame d'un couteau ressort sèche. Laisser refroidir complètement avant de démouler.
5. Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace au jus de citron. Glacer le cake froid avec ce mélange. Laisser durcir à température ambiante pendant 1 à 2h. Décorer éventuellement de rondelles de citron confit.

***Notre conseil :** pour plus d'originalité, vous pouvez remplacer le jus de citron du glaçage par le jus d'un demi citron et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Nice AOP.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nice AOP** pour sa douceur et ses arômes d'amande, d'artichaut cru, de fleurs de genêts, de foin, d'herbe, de feuille, de pâtisserie, de pomme mûre, de fruits secs et ses notes citronnées.

Vous pouvez également utiliser une de ces huiles d'olive AOP : Nyons et Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

Goût subtil

tarte tatin
à l'huile d'olive de Nyons AOP

Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h
Repos : 1h30

Pour 6 personnes :

- *2 kg de pommes*
- *250 g de sucre*
- *25 g de beurre doux + 1 noix*
- *50 g d'**huile d'olive de Nyons AOP** + 1 c. à soupe*

Pour la pâte :
- *250 g de farine*
- *75 g de sucre*
- *1 œuf*
- *1 c. à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP***
- *Une pincée de sel*

1. Préparation de la pâte : mélanger la farine tamisée, le sucre et la pincée de sel. Amalgamer rapidement avec l'huile d'olive. Lier avec l'œuf et 1 à 2 c. à soupe d'eau, pour obtenir une pâte ferme. Former une boule, recouvrir de film étirable et laisser reposer au réfrigérateur 1h. Etaler la pâte en un disque plus grand que votre moule, la déposer sur une plaque et réserver au frais.
2. Préparation de la tarte : faire fondre 25 g de beurre. Graisser le fond du moule à manqué avec le beurre fondu mélangé à 1 c. à soupe d'huile d'olive sur toute la surface (fond et bords). Saupoudrer généreusement le moule de sucre en laissant le surplus dans le fond. Réserver.
3. Peler les pommes, les couper en deux et retirer les pépins. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre avec 50 g de sucre et 50 g d'huile d'olive. Faire blondir et colorer les demies pommes. Réserver le jus.
   Ranger harmonieusement les morceaux de pommes dans le moule en les serrant bien (face bombée au fond du moule). Couvrir d'un peu de sucre et d'une c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter un peu de sirop de cuisson. Enfourner pendant 20 min dans un four préchauffé à 210°C. Laisser refroidir 30 min.
4. Poser ensuite le disque de pâte. Rentrer le surplus de pâte sur les bords intérieurs du moule. Remettre à cuire environ 40 min en surveillant la coloration (mettre un papier aluminium si la pâte brunit trop vite).

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nyons AOP** pour sa douceur, son onctuosité et ses arômes de fruits secs, ainsi que son goût beurré, accompagnés éventuellement d'arômes de noisettes fraîches et/ou d'herbe fraîchement coupée.
Vous pouvez également utiliser l'une de ces huiles d'olive AOP : Nice et Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

Goût subtil

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Repos : 1 h

pancake aux myrtilles
à l'huile d'olive de Nice AOP

Pour 6 personnes :

- *125 g de farine*
- *1 c. à café de levure chimique ou de bicarbonate*
- *4 c. à soupe de sucre*
- *1 sachet de sucre vanillé*
- *1 pincée de sel*
- *2 œufs*
- *150 ml de lait 1/2 écrémé*
- *1 c. à soupe d'**huile d'olive de Nice AOP***
- *150 g de myrtilles*

1. Dans un saladier, mélanger la farine et la levure. Former un puits et ajouter les oeufs, les sucres et la pincée de sel.
2. Incorporer progressivement le lait et l'huile d'olive en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
   Laisser reposer à température ambiante pendant 1h.
3. Ajouter les myrtilles et les incorporer délicatement pour ne pas les écraser.
4. Huiler puis faire chauffer une poêle antiadhésive. Lorsqu'elle est bien chaude, y déposer de petits tas de pâte. Faire cuire 2 à 3 minutes sur chaque face.

Notre conseil : *déguster tiède, nature ou accompagné d'un peu de miel et de quelques fruits frais.*

Côté huile d'olive

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût subtil de **Nice AOP** pour sa douceur et ses arômes d'amande, d'artichaut cru, de fleurs de genêts, de foin, d'herbe, de feuille, de pâtisserie, de pomme mûre, de fruits secs et ses notes citronnées.

Vous pouvez également utiliser une de ces huiles d'olive AOP : Nyons et Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne.

Goût subtil

Recettes réalisées par les “cookettes” de France Olive.

Conception, réalisation et rédaction : France Olive
Photographies : Magali Ancenay de Luca

www.lookingfortheperfectfood.eu

France Olive

40 place de la Libération
26110 Nyons - France
04 75 26 90 90
fra@lookingfortheperfectfood.eu

FRANCE Olive

CAMPAGNE FINANCÉE AVEC L'AIDE DE L'UNION EUROPÉENNE

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent. Enjoy it's from Europe = plaisirs d'Europe.