



## PRÉPARATION DES OLIVES DE TABLE

### *L'authentique recette d'Oliviers Prestige*

- ✿ Cueillette des olives ou olivades  
Vous pouvez cueillir vos olives vertes dès la mi-septembre, pour les noires il faut attendre la mi-novembre pour les cueillir à maturité.
- ✿ Phase de désamérisation : les olives ont naturellement un goût amer, il faut donc les désamériser, c'est ce que l'on appelle la « levée d'amertume ».
- ✿ Plongez les olives avec leurs noyaux dans un récipient rempli d'eau que vous changerez tous les jours pendant 15 jours.
- ✿ La saumure : préparez une saumure à raison de 80 grammes de sel par litre d'eau. Faites la bouillir pendant 6 minutes et laissez la refroidir.
- ✿ Remplissez maintenant vos bocaux avec vos olives que vous aurez bien égoutté auparavant. Ajoutez-y une feuille entière de laurier, du thym et du romarin finement hachés ainsi qu'un peu de poivre du moulin. Pour ceux qui le désirent vous pouvez rajouter des graines de coriandre et une branche de fenouil.
- ✿ Versez la saumure froide sur vos olives et vissez vos couvercles.
- ✿ Laissez macérer vos olives pendant au moins 2 mois avant de les consommer.

***Oliviers Prestige vous souhaite une bonne dégustation !***

#### Conseils :

- Il faut toujours que vos olives trempent sinon rajoutez de la saumure
- Vous pouvez retirer les petites tâches qui surnagent
- Prenez toujours vos olives avec une pince ou une cuillère en bois

*Oliviers Prestige vous propose des oliviers, du jeune sujet au sujet millénaire ainsi que 3 variétés d'oliviers résistants au froid (-15°C -17°C -23°C).*



**Oliviers Prestige**  
Z.A de Fiancéy  
26 250 Livron-sur-Drôme  
04.75.55.29.31 / 06.20.02.82.79  
[www.oliviersprestige.com](http://www.oliviersprestige.com)

