

Préparation des Olives

Ingédients :

Eau

Saumure

3 citrons par kilo d'olives

Huile



Recette :

1er mode de préparation:

Choisir, laver et inciser en 2 ou 3 endroits - pas trop profondément - les olives et les désamériser pendant 15 à 20 jours, en changeant l'eau 1 ou 2 fois par jour. Les mettre dans la saumure à 10% à laquelle, si l'on veut, on ajoute un peu de jus de citron (3 citrons pour 1 kilo d'olives) et un peu d'huile.

2e mode de préparation:

Après avoir incisé les olives, les laver et les mettre dans la saumure à 10 %, ajouter le jus de citron (2 à 3 citrons pour 1 kg d'olives) et deux doigts d'huile. Elles seront prêtes à être consommées dans 3 à 4 mois. Elles sont conservées ainsi toute l'année et conservent leur couleur, leur saveur et leur arôme.