

RECETTE POUR LA PREPARATION DES OLIVES VERTES

Ramasser les olives vertes entre le 15 septembre et le 20 octobre.

Casser les olives : un coup de maillet ou de marteau suffit, sans les écraser complètement.

Une fois cassées, les olives seront versées dans une jarre : les couvrir de 2 à 3 cm d'eau, ajouter environ 500 grammes de gros sel pour 2 Kg d'olives, ainsi que quelques brins de fenouil sauvage : Penser à mettre un couvercle sur la jarre cela empêchera les olives de noircir.

Remuer ce mélange 2 à 3 fois par jour.

Tous les jours changer l'eau : pendant 8 à 10 jours suivant la grosseur des olives.

Lorsque les olives commenceront à changer de couleur, les goûter.

Si elles sont à votre convenance : c'est-à-dire qu'il n'y aura plus d'amertume, (si elles sont trop salées, les laver plusieurs fois avec de l'eau) vous pouvez les préparer avant de les consommer.

Préparations : diverses et variées :

Soit : préparer une gousse d'ail coupée finement, des morceaux de céleri, du thym et surtout un petit peu d'huile d'olive : mélanger vos olives avec cette mixture.

Soit de l'ail, du basilic, du piment d'Espelette hachés et de l'huile d'olive.

Enfin faites cela à votre goût.

Sachez que la première fois que vous réaliserez cette recette il faudra transmettre un petit pot à celui qui a élaboré cette manière de faire