



# Olives pimentées

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Un incontournable méditerranéen pour l'apéritif, à la fois piquant et acidulé.

Quantité: 300 g - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Durée: 10 min

## Ingrédients

- 1 bocal (37 cl) d'olives noires à la grecque

## Assaisonnement

- 1/2 citron
- 1/2 cuillère à café de sambal oelek
- 1/2 cuillère à café d'origan sec
- 1/2 échalote
- 1/2 cm de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- poivre

## Recette liée

- [Sambal Oelek](#)

## Préparation

1. Éplucher et hacher très fin l'ail, le gingembre et l'échalote.
2. Presser le citron.
3. Dans un grand bol, verser une cuillère à soupe du jus du citron et l'huile d'olive. Ajouter l'ail, l'échalote, le gingembre, le sambal et l'origan.
4. Ajouter les olives, poivrer et mélanger.
5. Couvrir et laisser reposer quelques jours au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps.

## Ingrédients originaux

- [Gingembre frais](#)
- [Sambal oelek](#)

