



Olives piquantes à l'espagnole

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

Les olives marinées font traditionnellement partie des tapas, des amuse-gueules servis en apéritif dînatoire dans la cuisine espagnole.

Faciles à préparer, goûteuses, elles sont les grandes vedettes des apéritifs et des buffets estivaux.

Quantité: 450 g - Difficulté: Facile - Préparation: 30 min - Durée: 30 min

Ingrédients

- 400 g d'olives en saumures vertes, ou mélange de vertes et de noires (320 g si elles sont dénoyautées)

Assaisonnement

- 2 cuillères à café de graines de fenouil
- 2 cuillères à café de graines de coriandre
- 1 cuillère à café de romarin sec ou frais
- 2 cuillères à café de persil frais haché
- 2 gousses d'ail
- 1 petit piment oiseau
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Matériel et accessoires

- un bocal de 750 ml
- un mortier

Préparation

1. Ébouillanter le bocal et le retourner pour l'égoutter.
2. Rincer les olives et les égoutter.
3. Les concasser avec un casse-noisettes si elles ne sont pas dénoyautées.
4. Les verser dans le bocal.
5. Éplucher et hacher l'ail.
6. Rincer et émincer le piment très finement.
7. Écraser grossièrement dans un mortier les graines de fenouil et de coriandre.

8. Dans un bol, mélanger le persil, le romarin, les graines écrasées, l'ail, le piment, le vinaigre et l'huile.
9. Ajouter cet assaisonnement aux olives.
10. Fermer le bocal et le secouer dans tous les sens.
11. Le placer au frais en le remuant de temps en temps.

Remarques ou suggestions

- Attendre au moins 24h avant de consommer les olives, le temps qu'elles s'imprègnent du goût des aromates.