



DESSERTS

autour des Huiles d'olive du Midi de la France

Les huiles d'olive du Midi de la France sont classées selon trois catégories de goût. Celui-ci dépend de la variété des olives, du terroir, de leur maturité et du savoir-faire :



Issues d'olives mûres, ces huiles d'olive sont extraites d'olives fraîches. Elles sont généralement douces (l'ardence et l'amertume sont faibles) aux arômes de fruits (secs, mûrs), de fleurs.

SE MARIENT AVEC :

Légumes (salade verte, carotte, courgette...), *féculents* (pomme de terre...), *poissons fins* (lotte, cabillaud, truite...), *viandes blanches*, *desserts* (pâtisseries, salade de fruits...)



Issues d'olives stockées et maturées pendant 2 à 8 jours, dans des conditions appropriées et maîtrisées, avant extraction de l'huile. Elles sont douces avec des notes d'olive noire, de pain, de cacao, de champignon, de fruits confits...

À CUISINER AVEC :

Légumes (roquette, aubergine, choux...), *féculents* (risotto, polenta...), *poissons* (maquereau, sardines...), *viandes* (gibier, taureau, agneau...), *crustacés* et *coquillages* (huîtres, moules...), *desserts* au chocolat



Extraites d'olives fraîches, récoltées en cours de mûrissement. L'ardence et/ou l'amertume peuvent être plus ou moins intenses. Leurs notes gustatives sont végétales, herbacées.

IDÉALES POUR :

Légumes (artichaut, tomate, roquette, brocoli, fenouil...), *féculents* (pâtes, pomme de terre, riz, risotto...), *poissons* (saumon, truite, rouget...), *viandes* (boeuf, agneau, veau...), *desserts* aux fruits rouges ...

UNE PLÉIADE D'HUILES D'OLIVE POUR ÉGAYER VOS PAPILLES !



AOP NICE : arômes d'amande prépondérants accompagnés selon les années de notes de fleur de genêt, d'artichaut cru...

AOP NYONS : arômes dominants de noisette fraîche et de pomme verte, aux notes légèrement beurrées.

Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Amellau - Argoudeil - Cailletier - Clermontaise - Courbeil - Lucques - Menudel - Négrette - Redouneil - Rougette de Pignan - Tanche - Grossane - Verdale des Bouches du Rhône - Verdale de l'Hérault...

Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



AOP AIX-EN-PROVENCE - Olives mûrées aux arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et d'artichaut cuit.

AOC PROVENCE - Olives mûrées aux arômes de pain grillé, d'olive noire, de sous-bois et d'artichaut violet cuit.

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE - Olives mûrées aux arômes d'olive confite, d'olive noire, de cacao, de truffe, de champignon, de pain au levain, d'artichaut cuit...

Et les huiles d'olive en « olives mûrées » ou « goût à l'ancienne ».



AOP AIX-EN-PROVENCE : arômes d'artichaut cru, de verdure et de noix/noisette souvent accompagnés d'ardence.

AOP HAUTE-PROVENCE : arômes d'artichaut cru dominants accompagnés de l'amertume de l'amande, relevés d'une note fruitée de banane, d'herbe ou de pomme.

AOP NIMES aux arômes herbacés, de join, d'ananas, de prune jaune (...) avec une amertume et une ardençe légères à moyennes.

AOC PROVENCE : arômes herbacés, artichaut cru, avec, parfois, des notes de banane, noisettes, amandes fraîches, feuilles de tomates.

AOP VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE, légèrement poivrée, aux arômes d'artichaut, de pomme et d'herbe fraîchement coupée dominants, de noisette fraîche, de feuille de tomate...

Les huiles monovariétales issues de l'une des variétés : Aglandau - Bouteillan - Olivière - Picholine - Petit Ribier - Rougette de l'Ardèche - Salonenque ... Et les huiles d'olive issues d'un assemblage de ces différentes variétés.



CRÊPES ET GAUFRES

À L'HUILE D'OLIVE

- 1 POUR LES CRÊPES : METTRE** la farine dans un saladier, faire un puits et y casser les œufs entiers en battant au fur et à mesure pour éviter les grumeaux.
- 2 VERSER** doucement le lait (et éventuellement la bière) en battant puis le jus d'agrumes.
- 3 AJOUTER** l'huile d'olive puis le zeste d'agrumes. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes (facultatif).
- Faire **CUIRE** les crêpes dans une poêle légèrement huilée et déguster avec du sucre, de la confiture, du caramel au beurre salé, ...
- 1 POUR LES GAUFRES AU FOUR :** préchauffer le four à 180°C. **MÉLANGER** la farine et la levure. **AJOUTER** les jaunes d'œufs (réserver les blancs), l'huile d'olive puis le lait, la bière et le sel. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 2 RAJOUTER** le zeste de citron puis le sucre gros grain.
- 3 MONTER** les blancs en neige bien fermes. Les ajouter délicatement à la préparation.
- 4 VERSER** la pâte dans les moules à gaufre en silicone et **ENFOURNER** pour une durée de 10 à 12 minutes. Une fois les gaufres dorées, vous pouvez les démouler et les faire dorer de l'autre côté. Vous pouvez aussi utiliser un gaufrier pour la cuisson.
- Déguster avec un peu de sucre glace !

INGRÉDIENTS

Pour 20 crêpes :

- 250g de farine
- 3 œufs
- 45 cl de lait (ou 15 cl de bière et 30cl de lait)
- 1 orange ou 1 citron (zeste + jus)
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût subtil

Pour 8 gaufres :

- 260g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique (facultatif)
- 4 œufs
- 3 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- 15 cl de lait
- 15 cl de bière
- 1 pincée de sel
- Le zeste d'un citron (jaune ou vert selon les goûts)
- 2 c. à s. de sucre gros grain
- Sucre glace pour le service

Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 8 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



GÂTEAU DE FÊTE

GALETTE DES ROIS

POMME - POIRE - HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION : 20 min · CUISSON : 30 min ·

- 1 **EPLUCHER** les pommes et les poires, les **COUPER** en quatre et ôter les pépins. A l'aide d'une mandoline, les couper en fines tranches dans un saladier. **SAUPOUDRER** de sucre et de sucre vanillé et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien **MÉLANGER** pour enrober l'ensemble et laisser reposer 10 minutes.
- 2 Pendant ce temps, **MÉLANGER** la poudre d'amande avec deux œufs entiers et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 3 Sur une plaque allant au four, **ÉTALER** une première pâte feuilletée et la **PIQUER** à l'aide d'une fourchette en évitant les 3 cm de bordure. **RÉPARTIR** le mélange à la poudre d'amandes sur la pâte. **AJOUTER** les pommes-poires et leur jus sur le dessus. **GLISSER** la fève dans l'appareil. **MOUILLER** le bord de la pâte puis recouvrir de la deuxième pâte, bien **SOUDER** les bords.
- 4 Préchauffer le four à 180°C.
DÉCORER la pâte (de losanges, rosaces ou autre selon vos envies) avec la pointe d'un couteau en prenant garde de ne pas la transpercer. **MÉLANGER** un jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'huile et **DORER** au pinceau la galette avec ce mélange.
- 5 **ENFOURNER** et cuire 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Déguster tiède ou froid.

INGRÉDIENTS

- 2 pommes
- 2 poires
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de sucre en poudre
- 4 c. à s. d'huile d'olive goût intense
- 125g de poudre d'amandes
- 2 œufs + 1 jaune
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 fève



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE** : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOC Provence ou une huile d'olive de variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Rougette de l'Ardèche, Salonenque ...



| Pour **8 PERSONNES** | Huile d'olive goût **À L'ANCIENNE**



GOÛTER

GÂTEAU ORANGE - CHOCOLAT

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 35 min

- 1 **PRÉCHAUFFER** votre four à 180°C.
Faire **FONDRE** le chocolat au bain-marie.
- 2 **PRÉLEVER** les zestes d'orange puis les **ÉMINCER** en fins bâtonnets. **PRÉLEVER** le jus de l'orange.
- 3 **BATRE** les oeufs entiers et le sucre, **AJOUTER** la moitié du jus de l'orange puis le yaourt.
- 4 **INCORPORER** la farine et la levure en pluie. **RAJOUTER** l'huile d'olive puis le chocolat fondu et les zestes d'orange.
- 5 **HUILER** un moule à manqué (ou un moule carré ou à cake) et verser la préparation dans le moule. **CUIRE** au four pendant 30 minutes environ. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau avec un cure-dent : il doit ressortir sec.
- 6 **SAUPOUDRER** de sucre glace et **DÉCORER** avec des écorces d'orange confites et des étoiles en sucre.

INGRÉDIENTS

- 150g de chocolat noir pâtissier
- 1 orange (non traitée)
- 2 œufs
- 160g de sucre
- 1 yaourt
- 200g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- **10 cl d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- Sucre glace
- Ecorces d'orange confites



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE** : AOC Provence, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOP Aix-en-Provence ou une huile d'olive goût à l'ancienne ou olives mûrées ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



GÂTEAU DE FÊTE

RAINBOW CAKE À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION

40 min

CUISSON

10 min

1 PRÉPARER LA GÉNOÏSE : verser les oeufs entiers dans le bol d'un robot. Ajouter le sucre et faire **BLANCHIR**. La préparation doit doubler de volume. Ajouter du lait tout en fouettant à vitesse moyenne, puis l'huile d'olive. Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure.

2 Quand votre pâte est prête, la **PESER** afin de la séparer en 6 parts égales à répartir dans 6 saladiers. **METTRE** deux ou trois gouttes de colorant alimentaire de votre choix dans chaque saladier. Mélanger et rajouter éventuellement 1 ou 2 gouttes de colorant en fonction du résultat attendu.

3 Préchauffer le four à 180°C. **RÉPARTIR** les pâtes colorées dans des moules à manqué beurrés et farinés. Si vous n'avez qu'un moule, prévoir des cuissons successives. Bien **RÉPARTIR** la pâte dans le ou les moules.

Faire **CUIRE** chaque gâteau 10 minutes. Les **DÉMOULER** et laisser **REFROIDIR**.

4 PRÉPARER LA CRÈME DE MASQUAGE : verser la crème fraîche liquide entière dans le bol du robot (le tout bien froid), monter votre crème en chantilly en ajoutant, vers la fin, le sucre glace. Ajouter les graines de vanille grattées dans la gousse fendue, l'huile d'olive puis le mascarpone.

5 MONTAGE : poser un carton de la taille de vos gâteaux au fond du plat puis poser un premier biscuit. **RECOUVRIR** d'un centimètre de crème. Continuer ainsi en alternant les gâteaux de couleur. **MASQUER** le tour et le dessus du gâteau avec le reste de crème. Réserver au frais jusqu'au service. Décorez avec des bonbons ou suivez votre inspiration du moment !

INGRÉDIENTS

Pour la génoïse :

- 5 œufs
- 430g de sucre
- 350g de lait
- 150g d'huile d'olive goût subtil
- 430g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 6 colorants de différentes couleurs

Pour la garniture :

- 50 cl de crème fraîche liquide entière
- 100g de sucre glace
- Une gousse de vanille
- 1 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- 500g de mascarpone
- Bonbons ou autre friandise pour la décoration



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût **INTENSE**



GOÛTER

GÂTEAU ORANGE, AMARETTO ET HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 35 min

- 1 **PRÉCHAUFFER** votre four à 180°C. **MÉLANGER** ensemble la farine, la levure et le sel.
- 2 Laver et **PRÉLEVER** les zestes d'orange, les **RÂPER** et **PRESSER** le jus de l'orange.
- 3 **BATTE** les oeufs entiers avec le sucre. Ajouter petit à petit le mélange de farine. Bien mélanger.
- 4 **INCORPORER** le jus d'orange, l'huile d'olive goût intense et l'amaretto. Ajouter les zestes d'orange râpés.
- 5 Huiler un moule à manqué, répartir la pâte, **SAUPOUDRER** de poudre d'amandes et **ENFOURNER** pour 35 minutes de cuisson.

Conseil : pour parfaire le service, décorer d'une tranche d'orange et d'une boule de glace.

INGRÉDIENTS

- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 orange non traitée
- 3 oeufs
- 150g de sucre
- 12 cl d'huile d'olive goût intense
- 3 c. à s. d'amaretto
- 50g de poudre d'amandes



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOC Provence ou une huile d'olive de variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Rougette de l'Ardèche, Salonenque ...



PAIN D'ÉPICES ORANGE -SPÉCULOOS

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 1h20

- 1 **PRÉCHAUFFER** votre four à 160°C.
LAVÉ puis prélever les zestes de l'orange.
- 2 Dans une casserole, faire **CHAUFFER** à feu doux le lait, l'eau, l'huile d'olive, le miel et les zestes d'orange. Faire **CUIRE** 5 minutes.
- 3 Pendant ce temps, **MIXER** les spéculoos. Les **MÉLANGER** dans un grand saladier avec les farines, la levure et le sucre.
- 4 **VERSER** progressivement la préparation liquide sur le mix spéculoos/farines en mélangeant doucement.
- 5 **RÉPARTIR** dans un moule à cake préalablement huilé et **CUIRE** 1h10 environ. Laisser refroidir complètement avant de déguster, le pain d'épices est même meilleur le lendemain !

Astuce : le pain d'épices se conserve quelques jours enveloppé dans un papier d'aluminium ou dans du film alimentaire.

INGRÉDIENTS

- 1 orange bio non traitée
- 15 cl de lait
- 5 cl d'eau
- **160g d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 320g de miel liquide (type acacia)
- 100g de spéculoos
- 160g de farine de seigle
- 160g de farine de blé
- 2 c. à c. de levure chimique
- 60g de sucre roux



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE : AOC Provence, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOP Aix-en-Provence ou une huile d'olive goût à l'ancienne ou olives maturées ...



| Pour **10 PERSONNES** | Huile d'olive goût **SUBTIL**



GÂTEAU DE FÊTE

GÂTEAU NAPOLITAIN À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION 20 min

CUISSON 12 min

REPOS 4h

INGRÉDIENTS

Pour les gâteaux :

- 4 œufs
- 200g de sucre
- 1 pincée de sel
- **130g d'huile d'olive goût subtil**
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à s. de cacao non sucré
- 1 c. à c. d'arôme vanille

Pour la ganache :

- 12 cl de crème liquide
- 150g de chocolat noir
- **1 c. à s. d'huile d'olive goût subtil**

Pour le glaçage :

- 1 c. à s. de crème liquide
- 100g de sucre glace
- 1 c. à s. de vermicelles en chocolat

Recette inspirée du blog de Miss Crumble

1 **PRÉCHAUFFER** le four à 180°C.

SÉPARER les blancs des jaunes d'œuf, réserver les blancs. **BATTRE** les jaunes avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **AJOUTER** l'huile d'olive puis la farine additionnée de levure chimique. Bien **MÉLANGER** jusqu'à obtenir une pâte lisse.

2 **MONTÉ** les blancs d'œufs en neige bien fermes. Les **INCORPORER** petit à petit au mélange précédent à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois.

3 **DIVISER** la pâte obtenue : transvaser un tiers de la pâte dans un autre récipient, y ajouter le cacao et mélanger délicatement. Dans les deux tiers restants, ajouter l'arôme de vanille et bien mélanger.

4 **RÉPARTIR** les pâtes obtenues dans 3 moules rectangulaires identiques (1 pour la pâte au cacao, 2 pour la pâte à la vanille). La pâte doit être étalée sur 1 cm d'épaisseur environ. **CUIRE** au four pendant 12 minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille.

5 Pendant ce temps, **PRÉPARER LA GANACHE** : faire chauffer la crème liquide puis ajouter le chocolat grossièrement haché afin qu'il fonde et l'huile d'olive. Lorsque la ganache est bien lisse, la laisser refroidir.

6 **PRÉPARER LE GLAÇAGE** en mélangeant le sucre et la crème, il doit être lisse.

7 **MONTÉ** le gâteau : **RECOUVRIR** l'un des gâteaux vanille de la moitié de la ganache au chocolat, recouvrir du gâteau au chocolat, **AJOUTER** le restant de ganache et poser le dernier gâteau à la vanille. Terminer en recouvrant le dessus du gâteau de glaçage, bien **LISSE**. **DÉCORER** de vermicelles au chocolat.

8 Laisser prendre le gâteau pendant 4h au réfrigérateur. **RECTIFIER** les bords à l'aide d'un couteau à pain pour avoir un gâteau bien net.

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice, AOP Nyons, de variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignau, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



GÂTEAUX CHOCOLAT-RÉGLISSE

ABRICOTS CONFITS À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION : 50 min · CUISSON : 45 min · REPOS : 30 min

- 1 PRÉPARER LES BISCUITS :** préchauffer le four à 220 °C ou th 7-8. Chemiser et beurrer 4 cercles inox. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre, 100 g de chocolat et la cassonade à feu très doux. Verser ce mélange dans un saladier, ajouter le jaune d'oeuf, la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique puis le reste du chocolat concassé, et l'huile d'olive. Ajouter en dernier la poudre de réglisse (ou 1 cachou par cercle) et les fruits secs broyés. Battre le blanc d'oeuf en neige et l'incorporer délicatement. Cuire 15-20 minutes au four, laisser refroidir, démouler et réserver.
- 2 PRÉPARER LES ABRICOTS DE COUVERTURE :** couper les abricots en deux. Faire chauffer le beurre avec le miel et l'huile d'olive. Lorsque le mélange est liquide, ajouter un peu d'eau et quelques cuillères de confiture de jasmin. Plonger les abricots, laisser confire 15 minutes, puis refroidir dans le jus. Egoutter au dernier moment, conserver le sirop pour le décor.
- 3 PRÉPARER LA COMPOTÉE D'ABRICOTS :** dans une casserole, verser l'huile d'olive, le miel liquide, faire chauffer doucement, ajouter le jus d'abricot. Ajouter les abricots coupés en morceaux et laisser cuire sur feu doux jusqu'à obtenir une compotée.
- 4 PRÉPARER LA CRÈME :** faire bouillir le lait avec 50g de sucre. Travailler l'oeuf entier avec le reste de sucre et la farine. Délayer avec le lait chaud, mettre sur le feu, laisser épaissir puis retirer. Ajouter la crème et l'arôme. Laisser refroidir.
- 5 DRESSAGE :** poser les petits moelleux dans des assiettes à dessert. Avec une cuillère à glace déposer une boule de crème, coiffer l'ensemble de 3 oreillons d'abricots caramélisés. Décorer avec un filet de sirop, présenter la compotée.

INGRÉDIENTS

Pour les biscuits :

- 40g de beurre + 2 c. à s. d'**huile d'olive goût intense**
- 120g de chocolat noir corsé
- 75g de cassonade
- 1 oeuf
- 25g de farine d'épeautre
- 25g d'amandes en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 cachou réglisse ou 2 c. à c. de poudre de réglisse
- 2 c. à s. de fruits secs broyés (noix, noisettes par exemple)

Pour les abricots :

- 6 beaux abricots frais
- 20g de beurre + 4 c. à s. d'**huile d'olive goût subtil**
- Confiture de jasmin (ou abricot)
- 4 c. à s. de miel de lavande

Pour la compotée d'abricots :

- 10 cl d'**huile d'olive goût subtil**
- 10 cl de miel
- 30 cl de jus d'abricot
- 500g d'abricots frais

Pour la boule de crème :

- 25 cl de lait
- 100g de sucre
- 1 oeuf
- 20g de farine de maïs
- 1 c. à s. de crème épaisse
- 1 pincée de vanille ou cannelle

Recette proposée par Florence Abot

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE :** AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOC Provence ...

> **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBLIL :** AOP Nice, AOP Nyons, de variété Amellau, Argoudeil, Cailletier ...



BRIOCHE PERDUE AUX MIRABELLES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10 min

INGRÉDIENTS

- 400g de mirabelles
- 4 c. à s. d'huile d'olive goût subtil
- 5 cl de sirop d'érable
- 3 oeufs
- 30 cl de lait
- 20g de sucre roux
- 1 brioche (un peu rassie)

- 1 **LAVER** les mirabelles, les **COUPER** en deux et retirer les noyaux.
- 2 Faire **REVENIR** les fruits dans une poêle antiadhésive avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le sirop d'érable. Quand ils commencent à **CARAMÉLISER**, les retirer du feu et réserver.
- 3 **FOUETTER** les oeufs, le lait, une cuillère à soupe d'huile d'olive et le sucre roux dans une assiette creuse.
- 4 **COUPER** 6 tranches de brioche d'une épaisseur de 2 cm puis les tremper dans le mélange œuf-lait-sucre pour bien les imbiber.
- 5 **DÉPOSER** les tranches de brioche dans une seconde poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et les faire colorer de tous côtés.
- 6 **DRESSER** en déposant les demi-mirabelles sur chaque tranche de brioche dorée. Servir aussitôt.

Astuce : selon la saison, vous pouvez faire la même recette avec des abricots, des pêches, des pommes ou autres, variez les plaisirs !

Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 6 PERSONNES | Huile d'olive goût À L'ANCIENNE



ENTRE AMIS

GÂTEAU MOELLEUX

À LA CRÈME DE MARRONS ET À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION 15 min

CUISSON 40 min

- 1 PRÉCHAUFFER** le four à 150°C.
Dans un saladier, **BATTRE** les œufs entiers avec le sucre et la pincée de sel.
- 2** Dans un bol, **MÉLANGER** la farine et la levure et les ajouter au mélange œufs/sucre/sel.
AJOUTER l'huile d'olive, la crème de marrons et le rhum. Bien mélanger l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 3 RÉPARTIR** la pâte dans un moule à gâteau, si besoin préalablement huilé, et **CUIRE** au four pendant 40 minutes.

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 1 c. à s. de levure chimique
- **60g d'huile d'olive goût à l'ancienne**
- 200g de crème de marrons (sucrée)
- 2 c. à s. de rhum
- 1 pincée de sel



Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT À L'ANCIENNE** : AOC Provence, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOP Aix-en-Provence ou une huile d'olive goût à l'ancienne ou olives mûrées ...



| Pour 8 PERSONNES | Huile d'olive goût **SUBTIL**



ENTRE AMIS

TROPÉZIENNE AUX PRALINES

PRÉPARATION : 40 min

CUISSON : 20 min

REPOS : 2h30

1 **PRÉPARER LA BRIOCHE** : VERSER la farine dans un saladier, ajouter le sucre, le sel, la levure de boulanger émiettée et l'eau de fleur d'oranger. **AJOUTER** les œufs entiers puis l'huile d'olive. **MÉLANGER** le tout jusqu'à obtenir une pâte assez collante. La déposer sur un plan de travail fariné et **PÉTRIR** jusqu'à ce que la pâte soit ferme. **FORMER** une boule et la déposer dans le saladier. Couvrir d'un torchon et laisser **GONFLER** 2h à l'abri des courants d'air.

2 Pendant ce temps, **PRÉPARER LA CRÈME PÂTISSIÈRE** à l'huile d'olive : faire **BOUILLIR** le lait, la crème avec les grains de vanille prélevés dans la gousse et l'eau de fleur d'oranger. Pendant ce temps, **FOUETTER** dans un saladier les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et la maïzena. **VERSER** le mélange bouillant sur les œufs fouettés tout en mélangeant et remettre l'ensemble sur le feu. **CUIRE** quelques minutes à feu moyen en remuant continuellement avec

une spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, **AJOUTER** le beurre demi-sel et mélanger. **INCORPORER** l'huile d'olive puis transvaser la crème pâtissière dans un plat, **FILMER** au contact et laisser refroidir. **CONCASSER** les pralines roses que vous ajouterez à la crème avant le dressage.

3 Une fois que votre pâte à brioche a gonflé, **DÉGASER** la pâte et former une boule aplatie. La déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser **LEVER** 30 minutes.

4 Préchauffer le four à 180°C. Battre un œuf et **DORER** la pâte au pinceau. La couvrir de pralines grossièrement concassées. **CUIRE** 15 à 20 minutes. Laisser ensuite refroidir sur une grille.

5 Dressage : **DÉCOUPER** la brioche en deux disques d'épaisseurs égales, **RÉPARTIR** la crème pâtissière sur la partie inférieure et recouvrir de la partie supérieure. Servir.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 30g de sucre
- 1/4 c. à c. de sel
- 12g de levure boulangère fraîche
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 2 œufs
- 60g d'huile d'olive goût subtil
- 1 œuf pour la décoration
- 30g de pralines roses

Pour la crème pâtissière à l'huile d'olive :

- 220g de lait frais entier
- 30g de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre en poudre
- 8g de farine
- 12g de maïzena
- 15g de beurre demi-sel
- 40g d'huile d'olive goût subtil
- 30g de pralines roses

Nous vous conseillons > **UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL** : AOP Nice, AOP Nyons, de variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



| Pour 4 PERSONNES | Huile d'olive goût INTENSE



GOÛTER

GASPACHO FRAISES - HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION



REPOS



- 1 RINCER**, éponger et équeuter les fraises. En **RÉSERVER** une douzaine pour la finition. Presser les jus d'une demie orange et d'un demi citron jaune.
- 2 MIXER** le reste des fruits avec le sucre en poudre, le sucre vanillé, le jus d'orange, une cuillère à soupe d'huile d'olive goût intense et un filet de jus de citron.
- 3 RÉSERVER** au frais jusqu'au service.
- 4** Au moment de servir, **AJOUTER** les fraises réservées coupées en dés sur le gaspacho et quelques gouttes d'huile d'olive goût intense.

INGRÉDIENTS

- 750g de fraises
- 1/2 orange
- 1/2 citron jaune
- 100g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 c. à s. d'huile d'olive goût intense



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOC Provence ou une huile d'olive de variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Rougette de l'Ardèche, Salonenque ...



COOKIES SMARTIES® - HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION 5 min

CUISSON 10 min

1 **PRÉCHAUFFER** votre four à 180°C.

MÉLANGER ensemble l'huile d'olive, le beurre, l'œuf entier, le sucre et le sucre vanillé.

AJOUTER petit à petit la farine additionnée de levure chimique, le sel puis les Smarties® ou M&M's®.

2 **RECOUVRIR** une plaque allant au four de papier sulfurisé.

3 **FAÇONNER** une dizaine de boules de pâte que vous répartirez sur la plaque en les espaçant un peu. **APLATIR** légèrement les boules avec votre paume de main, ajouter éventuellement quelques bonbons sur le dessus des cookies avant d'**ENFOURNER** 10 à 12 minutes.

4 Laisser **REFROIDIR** sur une grille avant de déguster.

INGRÉDIENTS

- 15g d'huile d'olive goût subtil
- 30g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 50g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1/2 c. à c. de sel
- 50 à 70g de Smarties® ou M&M's®

Astuce : ces cookies se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.

Pour varier les plaisirs, testez la version chocolat au lait-cranberries ! Remplacer alors les Smarties® par 50g de pépites de chocolat au lait et 50g de cranberries.



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT SUBTIL : AOP Nice, AOP Nyons, de variété Amellau, Argoudeil, Cailletier, Clermontaise, Courbeil, Grossane, Lucques, Menudel, Négrette, Redouneil, Rougette de Pignan, Tanche, Verdale des Bouches du Rhône, Verdale de l'Hérault ...



TARTE FRAISES-BASILIC

CRÈME PÂTISSIÈRE À L'HUILE D'OLIVE

PRÉPARATION : 30 min · CUISSON : 30 min · REPOS : 4h

- 1 Préparer la **PÂTE BRISÉE** : dans un saladier, **MÉLANGER** le lait, l'œuf battu, le sel et le sucre avec l'huile d'olive. **TAMISER** la farine et l'incorporer en plusieurs fois au mélange précédent, **PÉTRIR** très rapidement afin de conserver une consistance sablée.
- 2 Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et l'**ÉCRASER** avec la paume de la main en la poussant devant vous. Ramasser en boule et renouveler la précédente opération.
- 3 **FAIRE** une boule, la filmer et laisser reposer 4h au réfrigérateur, vous pouvez aussi préparer votre pâte la veille et la laisser au frais toute la nuit. Congeler une partie si vous n'avez pas besoin de tout.
- 4 Après repos de la pâte, l'**ÉTALER** sur votre plan de travail et **GARNIR** votre moule. **CUIRE** à blanc environ 20 minutes à 180°C jusqu'à ce que votre tarte soit bien blonde. Laisser refroidir avant de garnir.
- 5 Préparer la **CRÈME PÂTISSIÈRE** à l'huile d'olive : dans une casserole faire **BOUILLIR**

le lait, la crème et les grains prélevés dans la gousse de vanille. Pendant ce temps, **FOUETTER** dans un saladier les jaunes avec le sucre, la farine et la maïzena.

- 6 **AJOUTER** le mélange de lait bouillant aux œufs fouettés et reporter le tout sur le feu.

Laisser **CUIRE** quelques minutes en remuant sans cesse avec une spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe.

- 7 Hors du feu ajouter le beurre demi-sel, **MÉLANGER** puis incorporer l'huile d'olive. Verser la crème pâtissière dans un plat, **FILMER** au contact et laisser refroidir.

- 8 Laver et équeuter les fraises. Les **COUPER** en quatre. Nettoyer puis sécher les feuilles de basilic.

- 9 Dressage : **ÉTALER** sur votre fond de tarte la crème pâtissière aromatisée à l'huile d'olive, **DÉPOSER** dessus les fraises coupées en quartiers. Badigeonner les fraises d'un peu d'huile d'olive et **DÉCORER** de feuilles de basilic.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte brisée :

- 16 cl de lait
- 1 œuf
- 2 c. à c. de fleur de sel
- 2 c. à c. de sucre en poudre
- 12 cl d'huile d'olive goût intense
- 500g de farine

Pour la crème pâtissière à l'huile d'olive :

- 220g de lait frais entier
- 30g de crème liquide entière
- 1/2 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 8g de farine
- 12g de Maïzena
- 40g d'huile d'olive goût intense
- 25g de beurre demi-sel

- 500g de fraises
- Une quinzaine de feuilles de basilic frais



Nous vous conseillons > UNE HUILE D'OLIVE GOÛT INTENSE : AOP Aix-en-Provence, AOP Haute-Provence, AOP Nîmes, AOP Vallée des Baux-de-Provence, AOC Provence ou une huile d'olive de variété Aglandau, Bouteillan, Olivière, Petit Ribier, Picholine, Rougette de l'Ardèche, Salonenque ...



De l'huile d'olive dans les desserts, quelle drôle d'idée diront certains !
Les adeptes apprécient le moelleux et la légèreté qu'elle apporte, les saveurs
qu'elle sublime, celles qu'elle apporte et la diversité de ses usages.
Les Huiles d'olive du Midi de la France s'adaptent à chaque réalisation.

Faites le test, vous ne serez pas déçu(e)s !

Les recettes ont été réalisées par les "coquettes" de l'AFIDOL (Alexandra, Emilie et Marion).
Nous remercions le magasin Les Ambiances de Claire (Nyons) pour son prêt de décoration
et les blogueuses qui nous inspirent.

Conception, réalisation et rédaction : AFIDOL

Photographies : Gislain Lefranc, Jérôme Liégeois et 123rf (pages 10 et 30)



Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL)

Service Communication

40 place de la Libération, 26110 NYONS

Contact : 04 75 26 90 90

contact@huilesetolives.fr

huiles-et-olives.fr

    /HuilesetOlives

Avec le soutien de

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr