

Les olives cassées

Casser les olives.

Faire tremper les olives 8 à 9 jours à l'eau claire (à changer tous les jours)

Les égoutter, les mettre en pots.

Préparer la saumure (1kg d'olives, 1 litre d'eau, 100g de sel, une branche de thym, une branche de fenouil). Faire bouillir cette saumure $\frac{1}{4}$ d'heure, enlever les aromates puis la verser tiède sur les olives et boucher les flacons.

