

Recettes d'un journal de 1970

Quelques recettes pour préparer les olives

(d'après une lectrice Vauclusienne)

VIEILLE RECETTE

PAYSANNE

Pour les jeunes qui ont oublié les recettes de nos grands-mères, en voici une pour conserver les olives au moins 2 ans — vertes ou noires — elles gardent toujours un petit goût amer.

Il faut les garder au moins six mois.

Autrefois, on ne les « commençait » qu'avec les moissons et elles faisaient les délices des moissonneurs.

Voici la recette :

Mettre les olives dans de l'eau, dans une jarre de préférence, et ajouter une grande pelletée de cendres de bois. Laisser 2 ou 3 jours, remuer pendant quelques jours, puis préparer une « soupe » faire bouillir avec poivre, sel, thym et laurier. Quand le bouillon est froid, mettre les olives et bien couvrir. Quand il y a au-dessus de l'eau une couche de « mère » ne pas la détruire quand on prend les olives, toujours avec une écumoire.

OLIVES

A L'EAU

Recette rapide, qui ne demande que quelques jours, pour manger de suite des olives excellentes. Choisir des olives vertes bien gonflées et tournant un peu sur le roux.

Prendre chez le droguiste de l'eau pour les olives (potasse) dont on vous indiquera le dosage par kilo d'olives, laisser tremper pendant 5 ou 6 heures, ensuite rincer et changer l'eau (pure) tous les jours pendant ne semaine environ. Lorsque l'eau est claire, ajouter 80 gr. de sel par litre.

On peut les manger de suite. Ne jamais plonger les mains dans le récipient pour prendre les olives, mais se servir d'une louche percée.

OLIVES

CASSEES

Prendre des olives vertes, les casser et les mettre à tremper pendant quelques jours. Ensuite préparer une « soupe » avec du thym, laurier, fenouil, sauge, salée toujours à raison de 80 gr. de sel par litre, faire bouillir. Laisser refroidir et mettre les olives dedans. Elles sont bonnes à manger dès les jours suivants.

OLIVES

NOIRES

Se préparent de la même façon que les olives cassées, mais on laisse les olives in-

tactes et choisir les plus mûres, c'est-à-dire bien noires et bien ridées.

OLIVES

A LA POIVRADE

Prendre des olives noires bien gonflées, les piquer avec une aiguille ou mieux avec une fourchette, les mettre dans un plat avec du sel, du poivre à bonne dose une feuille de laurier et un peu de bonne huile d'olive.

Faire sauter plusieurs fois par jour pendant quelques jours.

On reconnaît qu'elles sont bonnes à manger quand en soulevant un peu la peau, il n'y a plus de jus âcre.

Les olives ainsi préparées sont très appétissantes surtout quand elles sont encore un peu amères.

TAPENADE

Nettoyer quelques filets d'anchois, les écraser soigneusement à la moulinette. 250 gr. de belles olives noires faire une pommade du tout dans un mortier et délayer avec 2 ou 3 cuillerées à bouche de bonne huile. Faites revenir au beurre quelques croûtons (2 par personne) tartinez-les avec cette pommade ou servez la tapenade dans des moitiés d'œufs durs.

CANARD

AUX OLIVES

Faire revenir au beurre un canard bien tendre coupé en morceaux, faire une sauce avec un peu de farine une partie d'eau et un peu de vin blanc, ajouter une feuille de laurier, laissez mijoter le tout et au dernier moment ajouter 150 gr. d'olives vertes dénoyautées et blanchies 2 minutes. Servez au bout de 5 minutes, après l'addition des olives, très chaud.

OLIVES

FARCIES

Prendre de bonnes olives vertes du commerce, les dénoyauter à la machine. Incorporer par le trou un filet d'anchois et boucher des deux côtés avec un câpre. Mettre dans un bocal avec une feuille de laurier et bien recouvrir d'huile d'olive. On peut remplacer l'huile d'olive par une bonne marinade c'est-à-dire une « soupe » aromatisée comme indiquée ci-dessus.

On peut les consommer au bout de quelques jours, mais il vaut mieux attendre un mois minimum.