

Recettes et trucs pour utiliser les pâtes d'olives de Chez Émile

1. **Pâte d'olives à l'aneth** : ajouter un bouquet d'aneth frais finement haché à un petit pot de pâte d'olives vertes ou noires. Pour accompagner poissons et fruits de mer. Sur craquelins de riz, du fromage à la crème avec de la truite ou du saumon fumé. Badigeonner un poisson blanc que vous cuirez ensuite en papillotes et servir avec un filet d'huile d'olive vierge extra bio Chez Émile et du citron.

2. **Pennine à la pâte d'olives Chez Émile** : Pour 2 personnes

200 g de pennine de blé dur
60 ml de pâte d'olives noires
10 tomates cerises coupées en 4
60 ml d'huile d'olive vierge extra bio Chez Émile
1 pincée d'herbes de Provence bio Clef des Champs
30 ml de parmesan râpé
30 ml de persil haché
Sel et poivre

Faire bouillir de l'eau pour les pâtes.

Diluer la pâte d'olives avec l'huile d'olive.

Lorsque l'eau atteint le point d'ébullition, la saler et y jeter les pâtes. Une fois les pâtes cuites, les assaisonner dans la soupière avec la pâte d'olives et bien mélanger. Ajouter les tomates cerise, le persil haché, les herbes de Provence et le fromage. Savourer.

3. **Hummus à la pâte d'olives Chez Émile** :

1 boîte de pois chiches de 796 ml
15 ml de jus de lime
5 ml de cumin bio en poudre Clef des Champs
10 ml de fleur d'ail bio La Fine Fleur de la Tapani
100 ml d'eau froide
30 ml de persil haché
2,5 ml de sel et 2,5 ml de poivre bio Clef des Champs au moulin
90 g de pâte d'olives vertes de Chez Émile
200 ml d'huile d'olive vierge extra bio Chez Émile

Rincer les pois. Mettre dans le robot, en laissant le robot rouler à vitesse moyenne, ajouter la pâte d'olives, les ingrédients secs, la fleur d'ail, le citron, l'huile et combler avec l'eau jusqu'à consistance désirée. Servir avec des crudités ou sur du pain pita grillé à la fleur d'ail. Savourer.

4. **Pizza à la pâte d'olives Chez Émile** :

1 pâte à pizza
Pâte d'olives noires ou vertes Chez Émile
Coulis de tomates et d'aubergines
Légumes émincés (champignons, poivrons, tomates fraîches, ...)
Quelques rondelles de chèvre
Quelques feuilles de basilic

Mozzarella râpée
Huile d'olive vierge extra bio Chez Émile

Étendre la pâte d'olives sur votre pâte, puis le coulis de tomates et d'aubergines. Déposer les légumes et les rondelles de chèvre sur le coulis. Ajouter la mozzarella et cuire à 425° pendant environ 15 min. Arroser la pizza d'un léger filet d'huile d'olive et parsemer de basilic ciselé. Savourer.

5. **Bruschetta Chez Émile :**

30 ml de pâte d'olives vertes Chez Émile
15 ml de pâte d'olives noires Chez Émile
1 tomate de grosseur moyenne coupée en petits cubes
30 ml d'échalote grise hachée
10 olives noires dénoyautées et tranchées finement
10 olives vertes aux anchois tranchées finement
30 ml de persil frais haché
15 ml de coriandre fraîche hachée
10 ml de jus de lime
60 ml d'huile d'olive vierge extra bio Chez Émile
Sel et poivre au goût
1 pain baguette

Mélanger tous les ingrédients. Couper la baguette en tranches de 1 cm et passer au grill. Servir la bruschetta sur les croûtons chauds. Savourer.

6. **Vinaigrette Chez Émile :**

200 ml d'huile d'olive vierge extra bio de Chez Émile
30 ml de pâte d'olives vertes Chez Émile
15 ml de fleur d'ail Fine Fleur de Tapani
15 ml de vinaigre de riz bio
5 ml de jus de citron
Sel et poivre au goût
1 pincée d'herbes de Provence bio Clef des Champs

Bien mélanger tous les ingrédients et servir sur une salade verte, une salade de tomates et concombres ou sur des légumes cuits vapeur. Savourer.

7. **Poulet fermier à la pâte d'olives noires Chez Émile et purée de pois chiches :**

Un poulet fermier bio de 1.3 kg
1 boîte de pois chiches de 796 ml
2 carottes coupées en 6
12 tomates cerises
50 ml de pâte d'olives noires Chez Émile
30 ml de pâte d'olives vertes Chez Émile
4 échalotes grises coupés en 2
175 ml de vin blanc ou de bouillon de légumes
Huile d'olive vierge extra bio Chez Émile
Poivre et herbes de Provence bio Clef des Champs (au goût)

Préchauffer le four à 350 °. Décoller délicatement la peau du poulet et faire glisser la pâte d'olives noires sur la chair en la répartissant uniformément. Installer la volaille, ajouter les pois chiches, les carottes, les échalotes et le vin (ou bouillon) dans un plat allant au four, frotter le poulet avec l'huile d'olive bio et les herbes et poivrer au goût. Cuire au four 75 min. 20 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les tomates. Laisser ensuite reposer le poulet hors du feu pendant environ 10 min.

Égoutter pois chiches et carottes et les passer au robot. Incorporer un peu de jus de cuisson, la pâte d'olives vertes et l'huile d'olive pour obtenir une purée onctueuse. Au moment de servir, découper le poulet. Servir sur assiette avec un dôme de purée, 2 tomates confites et 2 échalotes. Dégraisser et filtrer le jus de cuisson puis servir en saucière. Savourer.

8. Tomates farcies au veau et à la pâte d'olives Chez Émile :

(Pour 4 personnes)

500 g de veau haché
4 grosses tomates
1 boîte de tomates concassées
1 œuf
150 ml de fromage râpé
70 ml de pâte d'olives vertes Chez Émile mélangée avec 40 ml de pesto
2 tranches de pain trempées dans du lait
1 oignon haché
1 gousse d'ail hachée
15 ml de thym bio Clef des Champs

Vider les tomates et récupérer la pulpe et le jus. Mélanger la viande, le pain, l'œuf, la pâte d'olives, le thym, le fromage et le tiers de la tomate concassée. Saler et poivrer. Remplir les tomates vidées avec ce mélange. Mélanger la pulpe et le jus des tomates avec le reste de la tomate concassée, l'oignon haché et l'ail. Disposer les tomates farcies dans un plat à gratin, arroser le tout avec le jus de tomate à l'oignon et enfourner à 350 ° pendant environ 1 h. Savourer.

9. Fougasse à la pâte d'olives Chez Émile et lardons :

250 g de farine
Sel
Huile d'olive vierge extra bio Chez Émile
1 dizaine de lardons
90 g de pâte d'olives noires Chez Émile et quelques olives noires dénoyautées coupées en deux
1 petit oignon émincé

20 g de levure fraîche
1 jaune d'oeuf
2 c. à soupe de crème fraîche

Mettre la farine dans un saladier, puis le sel, l'huile d'olive et la levure levée dans un peu d'eau tiède. Ajouter peu à peu de l'eau tiède. Pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Laisser lever 1 h 30 dans un endroit tiède. Cuire vos lardons avec les oignons dans un peu d'huile. Réserver. Préchauffer le four à 325°. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte comme pour un chausson aux pommes. Étaler la crème fraîche sur la moitié de votre pâte. Étaler la pâte d'olives sur l'autre moitié. Ajouter les olives en morceaux, les lardons et les oignons. Replier comme un chausson aux pommes. Tailler avec un couteau le dessus de la pâte jusqu'aux ingrédients en écartant les ouvertures. Dorer au jaune d'œuf. Placer votre fougasse sur une plaque à pâtisserie farinée. Cuire pendant 20 à 25 minutes. La fougasse est cuite lorsqu'elle est bien dorée. Servir avec une petite salade de tomates, de pâte d'olives et de fleur d'ail. Pour une fougasse végétarienne, remplacer les lardons par des tomates séchées. Savourer.

10. Sandwich au thon et à la pâte d'olives Chez Émile :

1 Pain intégral tranché
50 ml de pâte d'olives noires ou vertes Chez Émile
Quelques feuilles de laitue Boston
1 boîte de thon blanc à l'huile d'olive
1 œuf dur
2 petits cornichons hachés
30 ml de câpres hachées
90 ml de mayonnaise maison
Sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et étendre sur les tranches de pain avec une feuille de laitue. Savourer.

11. Tarte d'été aux tomates et à la pâte d'olives Chez Émile :

1 abaisse de tarte
80 g de pâte d'olives noires Chez Émile (à laquelle vous ajoutez 30 ml de basilic haché ou de poivrons rôtis hachés)
50 g de fromage râpé
Herbes de Provence bio Clef des Champs (au goût)
3 belles tomates mûres
1 petit oignon émincé

Étaler sur le fond de tarte le mélange de pâte d'olives. Couper les tomates en tranches d'environ 1 cm et en recouvrir le fond de tarte avec les tranches d'oignon.

Couvrir de fromage râpé (Emmental, Gré des Champs bio, Comté ou même chèvre frais). Saupoudrer les herbes de Provence et cuire environ 30 min. à 375°. Servir tiède avec une salade verte et la vinaigrette Chez Émile. Savourer.

12. Purée de pommes de terre à la pâte d'olives Chez Émile :

1 kg de pomme de terre Yukon Gold
50 g de beurre
60 ml d'huile d'olive vierge extra bio Chez Émile
90 g de pâte d'olives vertes Chez Émile
Environ 100 ml d'eau de cuisson
Sel et poivre

Éplucher, laver et couper les pommes de terre. Cuire environ 15 min. dans l'eau salée. Lorsque les pommes de terre sont cuites, passer au robot. Ajouter le beurre, la pâte d'olives et l'huile d'olive bio. Ajouter de l'eau de cuisson jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Saler et poivrer. Servir avec un carré d'agneau en croûte à la pâte d'olives et des asperges à la vinaigrette Chez Émile. Savourer.

13. Carré d'agneau en croûte à la pâte d'olives Chez Émile :

2 carrés d'agneau d'environ 250 g (coupe française)
60 g de chapelure
60 ml de pâte d'olives Chez Émile
15 ml d'herbes de Provence bio Clef des Champs
15 ml de fleur d'ail Fine fleur de Tapani
60 ml d'huile d'olive vierge extra bio Chez Émile
Sel et poivre

Mélanger l'huile d'olive, la fleur d'ail, la pâte d'olives et les herbes de Provence et en badigeonner les carrés. Saler et poivrer. Saupoudrer le mélange de chapelure. Enfourner à 400° pendant environ 17 min. Trancher les carrés et servir avec une purée de pommes de terre à la pâte d'olives et des asperges à la vinaigrette Chez Émile. Savourer.

14. Tapenade aux anchois Chez Émile :

180 g de pâte d'olives noires ou vertes Chez Émile
40 g de câpres émincées
50 g de pâte d'anchois
30 ml de fleur d'ail fine fleur de Tapani
75 ml d'huile d'olive vierge extra bio Chez Émile
30 ml de jus de citron
Poivre

Bien mélanger les ingrédients et servir avec des légumes du jardin cuits al dente, des œufs durs, du thon et du bon pain frais. Savourer.

15. Suggestions d'utilisation pour les pâtes d'olives vertes et noires Chez Émile sur canapés :

Craquelins de riz, fromage à la crème, pâte d'olives noires, saumon fumé (le même mélange peut-être servi en rouleau dans une tortilla).

Morceaux de melon, pâte d'olives vertes, le tout roulé dans une tranche de jambon paysan.

Croûton, chèvre frais, pâte d'olives noires, compote de tomates confites.

Tomates cerises farcies à la tapenade d'anchois Chez Émile.

Tapenade d'anchois Chez Émile tartinée sur une tranche d'œuf dur ou sur une rondelle de concombre.