



ASTUCES

OLIVES ÉPICÉES MAISON

Pour éviter de servir un plat d'olives sans trop de relief, il existe un truc très simple. Il vous suffit, pour commencer, de sélectionner les olives de votre choix dans la section vrac de l'Ère du Vrac.

Faites ensuite chauffer à feu très doux environ 1/2 tasse d'olive dans laquelle vous aurez mis une gousse d'ail coupée en 4, une branche de romarin, une pincée de piment de cayenne, le zeste d'une orange et environ 2 c. à table de jus d'orange. Laissez infuser une dizaine de minutes: votre feu doit être très doux pour ne pas faire bouillir l'huile, il suffit de la chauffer doucement. Ajoutez ensuite vos olives en remuant pour bien les enrober d'huile et de saveur. Laissez chauffer encore une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que les olives soient bien chaudes. Servir!