



Déjà au XIX^{ème} siècle, l'huile d'olive de Nyons était réputée jusqu'à Lyon. L'**huile d'olive** et les **olives noires** sont des produits ancrés sur ce petit **territoire des Baronnies**, au cœur de la **Drôme provençale**. Il reflètent un climat ensoleillé bien que parfois rude, une passion de ses habitants pour cet arbre aux couleurs argentées. Deux **produits de terroir** emblématiques **reconnus** au niveau européen.

Des produits uniques

L'olive noire de Nyons AOP



L'**olive noire** de **Nyons AOP** est **unique**. **Noire** comme l'**ébène** et **gorgée** du **soleil** de la **Drôme provençale**, elle exprime toute la **richesse** d'un **terroir particulier**.

De variété **Tanche** uniquement, **charnue** et **finement ridée**, l'**olive noire** de **Nyons AOP** est récoltée à pleine maturité entre décembre et janvier. Comme toutes les olives elle doit être préparée pour être consommée. La **préparation** des olives consiste à leur **ôter** leur **amertume naturelle** qui nous empêche de les manger directement sur l'arbre comme les autres fruits. Préparée en **saumure** ou au **naturel** elle prend une teinte allant de « bure de moine » à noir (après contact à l'air) et révèle des **arômes fruités**, de sous-bois, de fruits rouges, d'olive mûre, de chocolat et de vanille. Il faut être patient, en saumure comme au naturel, il faut attendre **mai/juin**, que la désamérisation soit terminée, pour consommer l'olive. Préparée **piquée au sel fin**, l'olive de Nyons AOP a alors un goût d'olive plus prononcé et puissant. Avec cette préparation « piquées, au sel fin », les olives se consomment, en **primeur**, de **décembre à janvier**.

Le petit + : les méthodes de désamérisation de l'olive de Nyons sont 100 % naturelles, sans ajout de produit chimique ni conservateur.

L'olive noire de Nyons AOP s'utilise aussi bien à l'apéritif qu'en cuisine, de l'entrée au dessert. Laissez-la émerveiller vos papilles par ses arômes atypiques.

L'huile d'olive de Nyons AOP



L'**huile d'olive** de **Nyons AOP** est issue de la **passion** et du **savoir-faire** des producteurs et moulins de la zone AOP, qui forment une **véritable alchimie** pour donner une **huile douce, fine** et **aromatique** avec des différences subtiles d'un moulin à l'autre.

Issue d'**olives récoltées à maturité**, l'**huile d'olive** de **Nyons AOP** est une huile d'olive de la famille « **goût subtil** » avec des **arômes** rappelant les **fruits secs**. Elle se caractérise par ses arômes intenses d'herbe fraîchement coupée et de pomme verte au nez. En bouche, la noisette et la noix dominent avec une **sensation beurrée** en fin de bouche tout simplement **délicieuse**.

Idéale avec les **légumes**, à cru ou rajoutée en fin de cuisson (pour ne pas perdre ses arômes), l'huile d'olive de Nyons AOP s'utilise également avec les poissons et même dans les **desserts** (fraises à l'huile d'olive et à la menthe, pâte à tarte...).

La goûter, c'est l'adopter ! N'hésitez pas à la marier à vos mets les plus simples comme les plus raffinés.



Découverte de recettes du terroir

Salade de pâtes en habits d'été à l'huile d'olive & aux olives noires de Nyons AOP



Pour 4 à 6 personnes - Préparation 15 min - Cuisson 25 min

- 500 g de fusillis ou de torsades
- 1 sachet de billes de mozzarella
- 2 poignées de tomates cerises multicolores
- 100 g d'olives noires de Nyons AOP
- Basilic frais
- 3 tomates rondes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- 3 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP

Émincer l'oignon et le faire colorer légèrement dans une cuillère à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**. Ajouter les tomates rondes coupées en cubes, 6 tomates cerises en rondelles et l'ail écrasé. Saler, poivrer et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe puis laisser refroidir. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes

al dente selon les indications mentionnées sur le paquet. Les égoutter et les laisser refroidir.

Couper les tomates cerises restantes en deux. Ciseler quelques feuilles de basilic.

Dans un grand saladier, mélanger les pâtes et les tomates cuites. Ajouter les billes de mozzarella, les demi-tomates cerises, les **olives noires de Nyons AOP** puis le vinaigre balsamique et l'**huile d'olive de Nyons AOP**. Mélanger, assaisonner à votre goût et parsemer de basilic.

Petits farcis vegan à l'huile d'olive & aux olives noires de Nyons AOP



Pour 4 à 6 personnes - Préparation 25 min - Cuisson 50 min

Pour la farce :

- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- 1 gousse d'ail
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 150 g de riz de Camargue IGP
- Sel, poivre
- 50 g d'olives noires de Nyons AOP

- 30 g de tomates séchées
- Huile d'olive de Nyons AOP
- Chapelure

Les légumes à farcir :

- 6 tomates moyennes
- 4 petites aubergines
- 4 petites courgettes
- 6 petits poivrons

Préparer la farce : couper tous les légumes de la farce en mirepoix. Faire revenir les légumes dans un filet d'**huile d'olive de Nyons AOP**. Cuire le riz « al dente » selon les indications inscrites sur le paquet. Dénoyer les **olives noires de Nyons AOP** et les couper en petits morceaux. Couper les tomates séchées en dés. Mélanger le tout.

Préparer les légumes à farcir : couper les légumes en deux (dans la longueur pour les aubergines et les courgettes, dans la hauteur en gardant juste un « chapeau » pour les tomates et les poivrons). Les creuser avec une petite cuillère (idéalement avec une cuillère parisienne). Les faire blanchir à l'exception des tomates. Égoutter les légumes sur un linge et les garnir de farce. Ranger les farcis dans un plat légèrement huilé et cuire au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

Financiers à la cerise des Baronnie à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 12 financiers - Préparation 15 min - Cuisson 15 min

- 50 g d'huile d'olive de Nyons AOP
- 170 g de sucre glace
- 70 g de poudre d'amande
- 30 g de poudre de noisette
- 50 g de farine
- 5 blancs d'œufs
- Une pincée de sel
- 24 cerises des Baronnie
- Un sachet de sucre vanillé

Préchauffer votre four à 180°C.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme. Tamiser ensemble les poudres d'amande et de noisette, la farine et le sucre glace.

Incorporer les blancs d'œufs à ce mélange. Verser l'**huile d'olive de Nyons AOP** sur la préparation. Mélanger. Verser dans des moules à financiers, inclure deux cerises dans chaque empreinte (garder la queue pour l'effet « waouh ») et enfourner pour 15 minutes environ. À la sortie du four, saupoudrer de sucre vanillé.

Contact presse :

Simon Chianta, animateur du Syndicat de l'Olive de Nyons & des Baronnie
Tél. : 04 75 27 41 02 - 06 88 60 28 82 / infos@nyons-aop.com