

Nos recettes

Huile d'olive & Olives noires
de Nyons AOP



www.nyons-aop.com

L'AOP Nyons, *unique au monde !*



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit, issu d'un terroir particulier (conditions géologiques, climatiques, zone géographique), dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire traditionnel et reconnu.

L'Olive de Nyons est universellement appréciée et continue de séduire gourmets et gourmands. Pendant de nombreuses années, la Tanche fût la seule variété de France et d'Europe à pouvoir revendiquer une Appellation d'Origine. Reconnue pour ses olives de table et son huile en 1994 par une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), puis en 1997 par une Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'AOP Nyons reflète la typicité d'un terroir unique et perpétue un savoir-faire ancestral.

Acheter des olives noires ou une huile d'olive de Nyons en AOP garantit l'origine, la typicité des olives utilisées et un savoir-faire authentique !



Retrouvez tous
nos producteurs sur
www.nyons-aop.com



Huile d'olive de Nyons AOP

Douce, onctueuse et finement fruitée, l'huile d'olive de Nyons AOP offre des arômes subtils de **pomme verte**, de **noisette** ainsi que des notes **beurrées** et légèrement herbacées.

L'HUILE D'OLIVE DE NYONS AOP EN CUISINE

Elle se marie parfaitement aux **légumes, féculents, poissons fins, viandes et desserts** (pâtisseries, salades de fruits, ...).

Elle s'utilise **à chaud** comme **à froid**. Afin de profiter pleinement de ses arômes, n'hésitez pas à arroser vos plats d'un **filet d'huile d'olive de Nyons AOP** au moment de servir !

L'huile d'olive est un **produit fragile** qui craint la lumière, l'air et la chaleur. Pour la conserver, mieux vaut la stocker dans votre placard et l'utiliser dans les 6 mois après son ouverture.



Olives noires de Nyons AOP

Charnue et finement ridée, l'olive noire de Nyons AOP révèle des arômes fruités, de **sous-bois**, de **fruits rouges**, d'**olive mûre**, de **chocolat** et de **vanille**.

Affinade®



Fruit de l'**alliance subtile** entre deux produits emblématiques du Nyonsais et des Baronnies, l'Affinade est une **pâte d'olive** composée exclusivement d'**olives noires de Nyons AOP** et d'un **filet d'huile d'olive de Nyons AOP**.

OLIVES NOIRES DE NYONS AOP & AFFINADE EN CUISINE

Elles s'utilisent dans des plats chauds comme froids.

Leur **goût unique** sublime vos préparations : viandes mijotées ou farcies, poissons, légumes, salades, ...

Les olives s'utilisent également dans des **desserts** (salade de fruits, cake aux fruits confits, ...) ! Pour cela, il faudra les dessaler (les faire blanchir plusieurs fois) puis les confire dans un sirop d'eau et de sucre.



Le traditionnel cake

aux olives noires de Nyons AOP



Pour 6 personnes - Préparation 10 minutes - Cuisson 45 minutes

- 200 g de farine
- 2 c. à c. de levure chimique
- ½ c. à c. de sel fin
- 100 g d'olives noires de Nyons AOP dénoyautées
- 100 g de jambon cuit coupé en dés
- 3 œufs
- 1 verre de vin blanc (IGP Côteaux des Baronnies)
- 1 petit verre d'huile d'olive de Nyons AOP
- 100 g de gruyère râpé
- 1 poignée de noisettes entières

Préchauffer votre four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure, le sel, les **olives noires de Nyons AOP** dénoyautées et les dés de jambon.

Ajouter les 3 œufs entiers, le vin blanc, l'**huile d'olive de Nyons AOP**, les noisettes et le gruyère.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et onctueuse.

Verser dans un moule à cake huilé et fariné. Laisser cuire environ 45 minutes. Laisser refroidir avant de le découper.

Facile à transporter (pour vos pique-niques par exemple), le cake peut se servir à l'apéritif, coupé en cubes, ou en entrée accompagné d'une salade verte (à l'huile d'olive de Nyons AOP bien sûr !).

Vous pouvez remplacer les noisettes par des noix de Grenoble AOP, le jambon par du bacon, ...



Bruschetta figue & chèvre

à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 4 personnes - Préparation : 10 minutes

- 4 tranches de pain de campagne
- 4 c. à s. de confiture de figue
- Fromage de chèvre frais
- 2 à 3 figues fraîches
- 1 cébette
- 4 c. à c. d'huile d'olive de Nyons AOP
- Une branche de romarin frais
- Sel et poivre du moulin

Faire griller les tranches de pain de campagne (le pain doit être croustillant). Les tartiner de confiture de figues. Découper en tranches le chèvre frais, les figues fraîches et la cébette. Répartir ces ingrédients sur les tartines. Arroser généreusement chaque tartine d'**huile d'olive de Nyons AOP**, saler, poivrer et parsemer de brins de romarin frais.

Déclinaison : vous pouvez tenter cette même recette avec des abricots des Baronnie (frais et en confiture).





Verrine de dorade

aux olives noires de Nyons AOP



Pour 8 personnes - Préparation 15 minutes - Cuisson 15 minutes

- 400 g de filets de dorade (levés par le poissonnier)
- 150 g d'olives noires de Nyons AOP
- 150 g de tomates séchées et confites dans l'huile
- 100 g de quinoa
- 16 feuilles de basilic frais
- 3 c. à c. d'huile d'olive de Nyons AOP
- Vinaigre balsamique
- 1 pincée de piment d'Espelette AOP en poudre
- 1 pincée de sel

Préparer le quinoa selon les indications mentionnées sur le paquet. Laisser refroidir et réserver. Cuire les filets de dorade 6 à 8 minutes dans un peu d'**huile d'olive de Nyons AOP**, saler et saupoudrer de piment d'Espelette (selon vos goûts). Émietter les filets à l'aide d'une fourchette.

Dénoyauter et hacher les **olives noires de Nyons AOP** et émincer les tomates séchées.

Mélanger du vinaigre balsamique et l'**huile d'olive de Nyons AOP** afin de réaliser une vinaigrette. La mélanger au quinoa.

Verser le quinoa dans les verrines sur un tiers de la hauteur, ajouter une couche d'**olives noires de Nyons AOP** puis le poisson sur un tiers de la hauteur. Terminer par une couche de tomates et décorer de quelques feuilles de basilic.





Tartare saumon-manque et blinis

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



Pour 6 personnes - Préparation 30 minutes - Cuisson 15 minutes - Repos 1h15

Pour le tartare :

- 400 g de pavé de saumon
- 1 mangue
- 1 échalote
- 2 citrons verts + 1 (pour la décoration)
- 2 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- 1 pincée de 5 baies
- Piment d'Espelette AOP
- Quelques feuilles de menthe et de coriandre
- Sel

Pour les blinis :

- 20 olives noires de Nyons AOP
- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 10 g de levure fraîche
- 25 cl de lait
- 1,5 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- 3 g de sel

Préparer la pâte à blinis : dénoyauter puis tailler les **olives noires de Nyons AOP** en très fins morceaux. Faire tiédir le lait.

Mélanger la farine et le sel. Ajouter, tout en mélangeant entre chaque ajout, les jaunes d'oeufs (réserver les blancs), la levure délayée dans le lait tiède, **l'huile d'olive de Nyons AOP** et enfin les **olives noires de Nyons AOP**. Laisser reposer 1h.

Battre les blancs en neige et les rajouter à la pâte.

Faire cuire les blinis dans une poêle 1 à 2 minutes par face.

Préparer le tartare : enlever la peau et les arêtes du saumon. Le tailler en dés (plus ou moins gros selon votre goût). Eplucher et tailler la mangue en cubes. Emincer finement l'échalote.

Mélanger le tout dans un saladier et assaisonner avec **l'huile d'olive de Nyons AOP**, le zeste et le jus de deux citrons verts, la pincée de 5 baies, le piment d'Espelette et le sel. Emincer les herbes et les rajouter à la préparation.

Couvrir d'un film alimentaire et réserver 15 minutes au réfrigérateur.

Servir le tartare accompagné des blinis et de zeste de citron vert.





Omelette

aux olives noires de Nyons AOP



Pour 2 personnes - Préparation 10 minutes - Cuisson 10 minutes

- 6 oeufs frais
- 100 g d'olives noires de Nyons AOP
- Huile d'olive de Nyons AOP
- Poivre
- Option : fromage râpé, oignons ...

Dénoyauter les **olives noires de Nyons AOP**. Si vous ne disposez pas d'un dénoyateur, testez cette méthode : aplatissez légèrement votre olive avec le plat d'un couteau, le noyau devrait facilement sortir.

Battre les oeufs entiers en omelette. Faire chauffer un peu **d'huile d'olive de Nyons AOP** dans une poêle. Lorsque l'huile d'olive est chaude, verser les oeufs battus et laisser cuire quelques secondes avant de répartir les **olives noires de Nyons AOP** dénoyautées.

Poursuivre la cuisson selon vos préférences (bien cuite ou baveuse). Poivrer à votre goût. Servir l'omelette repliée sur elle-même avec une belle salade verte arrosée **d'huile d'olive de Nyons AOP**.

Option :

- pour le fromage râpé, rajoutez-le après avoir battu les oeufs.
- pour les oignons, faites-les revenir pour qu'ils deviennent translucides et versez les oeufs battus dessus.



Tarte bayadère aux légumes d'été

Affinade® & huile d'olive de Nyons AOP



Pour 4 à 6 personnes - Préparation 20 minutes - Cuisson 50 minutes

- 1 pâte feuilletée
- 2 oignons jaunes
- 4 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- 2 c. à s. d'Affinade®
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 2 tomates
- Fleur de thym
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°C. Cuire la pâte feuilletée à blanc (compter environ 10-15 minutes).

Pendant ce temps, peler et émincer les oignons, les mettre dans une casserole, les saler et les faire fondre dans 2 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP** (comptez une quinzaine de minutes).

Tartiner le fond de tarte d'**Affinade®**. Ajouter la fondue d'oignons par-dessus. Laver et couper en tranches fines la courgette, l'aubergine et les tomates. Poser les tranches en rang sur la pâte garnie d'oignons/Affinade en veillant à superposer les légumes. Arroser d'**huile d'olive de Nyons AOP**. Saupoudrer de fleur de thym et de sel.

Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium et enfourner 40 minutes environ. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, retirer la feuille de papier d'aluminium et laisser dorer la tarte.

A la sortie du four, déposer la tarte sur une grille, puis arroser d'un filet d'**huile d'olive de Nyons AOP**, poivrer et servir sans attendre.

Recette inspirée de Jean-François Piège





Petits farcis vegan

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



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

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. Egoutter 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.





Salade de pâtes en habits d'été

à l'huile d'olive & olives noires de Nyons AOP



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

- 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

Emincer 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.





Soupe au pistou à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 6 à 8 personnes - Préparation 15 minutes - Cuisson 40 minutes

- 125 g de lardons
- 3 pommes de terre
- 300 g d'haricots cocos frais
- 300 g d'haricots verts
- 3 courgettes
- 1 branche de céleri
- 4 carottes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail épluchées
- 150 g de pâtes (type pescadines)
- 1 gros bouquet de basilic
- 15 cl + 2 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- Sel et poivre

Ciseler l'oignon, couper les haricots verts en morceaux et couper les pommes de terre, les carottes, le céleri et les courgettes en petits cubes. Ecosser les haricots coco.

Dans une grosse marmite, faire revenir l'oignon ciselé dans 2 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP**, ajouter les lardons et laisser cuire quelques minutes. Ajouter tous les légumes coupés (sauf les pommes de terre) et faire revenir quelques minutes. Ajouter 3 litres d'eau, saler et poivrer. Cuire 30 à 45 minutes puis ajouter les pommes de terre et les pâtes. Poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes.

Préparer le pistou : dans un mortier, piler 3 gousses d'ail avec les feuilles de basilic et verser petit à petit 15 cl d'**huile d'olive de Nyons AOP**, tout en écrasant le pistou (cette opération peut se faire au robot). Saler, poivrer. Verser la soupe chaude dans des assiettes creuses et servir à part le pistou. Vous pouvez accompagner la soupe d'emmental râpé.

N'hésitez pas à préparer la soupe la veille, elle n'en sera que meilleure le lendemain !



Tataki de boeuf, purée de carottes à l'orange

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



Pour 4 personnes - Préparation 30 minutes - Cuisson 45 minutes - Repos 1h

Purée de carottes :

- 1 kg de carottes
- 1 l de bouillon de volaille
- 5 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- 2 oranges
- 1 échalote
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette AOP

Marinade :

- 3 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- 15 cl de sauce soja
- 1,5 cl de saké (facultatif)
- 2 gousses d'ail écrasées
- 10 g de gingembre frais
- 1 c. à c. de piment d'Espelette AOP

- 1 citron vert (bio)
- 4 pavés de rumsteak de 100 à 150 g (épais et étroits)
- 100 g d'olives noires de Nyons AOP dénoyautées
- Sésame doré

La purée : éplucher, laver et couper les carottes en petits morceaux. Dans une casserole, faire suer l'échalote finement ciselée dans 1 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP**. Ajouter les carottes, une bonne pincée de sel et mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille. Cuire 30 min. Égoutter les carottes en conservant le bouillon. Presser les oranges. Mixer les carottes avec l'huile d'olive restante, le jus des oranges, le sel, le poivre, le piment d'Espelette. Rajouter éventuellement un peu de bouillon de cuisson pour lisser la préparation.

Étaler les **olives noires de Nyons AOP** sur une plaque et mettre au four à 120°C pendant 20 min (jusqu'à ce qu'elles soient sèches). Les réduire en une poudre grossière. Réserver.

La marinade : éplucher et râper le gingembre. Prélever le zeste

du citron vert et presser le jus. Bien mélanger tous les ingrédients de la marinade.

Déposer les pavés de boeuf dans un plat hermétique, verser la marinade sur la viande et laisser mariner au minimum 1h afin que la viande s'imprègne au maximum des saveurs. Égoutter les pavés, les réserver sur une assiette. Dans une casserole, faire réduire la marinade environ 10 min sur feu doux. Réserver.

Mélanger la poudre **d'olives noires de Nyons AOP** et le sésame doré puis recouvrir chaque pavé de ce mélange. Faire chauffer un peu d'**huile d'olive de Nyons AOP** dans une poêle et saisir les pavés sur chaque côté.

Pour le service, tailler les pavés en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Accompagner de purée de carotte et de la marinade réduite.



Brochette de volaille de la Drôme

risotto de petit épeautre de Haute-Provence
aux olives noires de Nyons AOP



Pour 4 personnes - Préparation 40 minutes - Cuisson 35 minutes - Repos 1h

Risotto :

- 500 g de petit épeautre de Haute-Provence IGP
- 100 g d'olives noires de Nyons AOP
- 1 verre de vin blanc (Côtes du Rhône, Vinsobres)
- 2 L de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 tige de céleri branche
- 1 carotte
- 3 c. à s. d'huile d'olive de

Nyons AOP

- ½ c. à c. de piment d'Espelette AOP
- Sel, poivre
- Brochettes marinées :**
- 900 g de filet de poulet de la Drôme IGP
- 2 jus de citron jaune
- 2 gousses d'ail
- 4 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- ½ c. à c. de piment d'Espelette AOP
- 1 c. à c. de curry

- ½ c. à c. de sel, poivre

Sauce :

- 2 tomates pelées
- 5 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Le jus d'½ citron vert
- 10 brins de persil
- 4 feuilles de céleri
- ½ c. à c. de piment d'Espelette AOP
- 1 c. à c. de curry
- 1 c. à c. de sel, poivre

Faire tremper le petit épeautre dans l'eau froide pendant 1h.

Pour les brochettes : tailler le poulet en gros cubes, monter 8 brochettes et les installer dans un plat. Mélanger tous les ingrédients de la marinade ensemble. Napper la viande. Couvrir d'un film plastique et réserver au frais 30 min à 1h.

Pour le risotto : préparer le bouillon de volaille. Emincer l'oignon, l'échalote, le céleri et la carotte. Dans une grande sauteuse, faire revenir l'oignon et l'échalote dans 2 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP** jusqu'à ce qu'ils soient translucides mais pas colorés. Ajouter le céleri et la carotte, faire revenir 30 secondes puis rajouter le petit épeautre. Bien remuer pour l'enrober d'huile d'olive. Ajouter

le vin, laisser réduire. Rajouter une louche de bouillon, laisser le petit épeautre l'absorber et renouveler l'opération jusqu'à cuisson (il doit être cuit mais rester légèrement ferme - compter 20 à 30 min).

Dénoyauter et tailler finement les **olives noires de Nyons AOP**. Les rajouter en fin de cuisson avec 1 c. à s. d'**huile d'olive de Nyons AOP**. Remuer et réserver.

Préparer la sauce en mixant finement tous les ingrédients.

Cuire les brochettes 2 à 3 min sur chaque face dans une poêle huilée (ou au barbecue).



Servir en dressant le risotto puis deux brochettes de viande et napper de sauce.



Abricots des Baronnies rôtis

farcis aux fruits secs, miel de tilleul des Baronnies
& huile d'olive de Nyons AOP



Pour 4 personnes - Préparation 5 minutes - Cuisson 10 minutes

- 12 abricots des Baronnies bien mûrs
- 2 c. à s. de pistaches crues émondées non salées
- 2 c. à s. de pignons
- 2 c. à s. de raisins secs blonds moelleux
- 3 c. à s. de miel de tilleul des Baronnies
- 1 c. à c. d'eau de fleur d'oranger
- 4 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les abricots des Baronnies en deux, ôter leur noyau.

Hacher grossièrement pistaches et pignons. Les mélanger avec les raisins secs, 3 cuillères à soupe de miel de tilleul des Baronnies, l'eau de fleur d'oranger et **l'huile d'olive de Nyons AOP**.

Farcir les abricots avec ce mélange. Les disposer sur une plaque allant au four. Enfourner pour une dizaine de minutes (les abricots doivent commencer à s'amollir).

Pour le service, vous pouvez accompagner les abricots de yaourt nature arrosé de miel, d'un filet d'huile d'olive de Nyons AOP et saupoudré de pistache.



Sablés thym-amande

Salade de fruits rouges,

à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 4 personnes - Préparation 15 minutes - Cuisson 15 minutes

- 1 poignée d'amandes entières
- 4 branches de thym frais
- 5 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP
- 2 jaunes d'oeuf
- 50 g de beurre doux
- 40 g de sucre
- 3 c. à s. de miel de thym
- 1 pincée de sel
- 200 g de farine
- 100 g de framboises
- 100 g de myrtilles
- 100 g de fraises
- 100 g de mûres
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- Poivre du moulin

Préchauffer le four à 180°C.

Concasser les amandes en morceaux grossiers.

Dans un saladier, effeuiller le thym. Ajouter 4 cuillères à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**, les jaunes d'œufs, le beurre fondu, le sucre, les amandes concassées, le miel et une pincée de sel. Bien mélanger le tout.

Ajouter en une fois la farine et pétrir pour obtenir une pâte sablée.

Etaler la pâte et la tailler en carrés individuels. Piquer à la fourchette les carrés de pâte et cuire 15 minutes à 180°C entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Pendant ce temps, rincer puis sécher les fruits rouges. Couper les plus gros fruits en 2 ou en 4 selon leur taille. Les mettre dans un saladier et les assaisonner d'un trait de vinaigre balsamique, d'un tour de moulin à poivre et d'une bonne cuillère à soupe d'**huile d'olive de Nyons AOP**. Laisser infuser 5 à 10 minutes avant de servir les fruits accompagnés de biscuits au thym et aux amandes.





Financiers à la cerise des Baronnies

à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 12 financiers - Préparation 15 minutes - Cuisson 15 minutes

- 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 Baronnies
- 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.

A la sortie du four, saupoudrer de sucre vanillé.





Gâteau au mascarpone, citron, thym

à l'huile d'olive de Nyons AOP



Pour 6 à 8 personnes - Préparation 15 minutes - Cuisson 45 minutes

- 20 branches de thym frais
- 5 cl de lait
- 2 citrons jaunes (jus et zestes)
- 2 zestes + 1 jus de citron vert
- 250 g de farine
- 50 g de sucre de coco
- 125 g de mascarpone
- 3 oeufs
- **5 cl d'huile d'olive de Nyons AOP**
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 100 g de sucre glace

Faire bouillir le lait avec 10 branches de thym entières, couper le feu et laisser infuser pendant 30 minutes. Pendant ce temps, prélever les zestes des 4 citrons et presser le jus d'un citron jaune et d'un citron vert. Effeuilier les branches de thym restantes.

Préchauffer votre four à 180 °C.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le thym effeuillé. Dans un second saladier, mélanger le mascarpone, les oeufs entiers, **l'huile d'olive de Nyons AOP**, le lait (duquel vous aurez retiré les branches de thym entières) et les zestes de citron verts et jaunes.

Mélanger les deux préparations jusqu'à obtenir un appareil homogène, puis ajouter le jus des citrons et le bicarbonate alimentaire. Mélanger de nouveau. Verser l'appareil dans un moule à cake huilé et fariné. A l'aide d'un couteau, dessiner une ligne dans la longueur du cake et verser dans cette ligne un petit filet d'**huile d'olive de Nyons AOP** pour qu'il gonfle harmonieusement. Enfourner 45 minutes environ, jusqu'à ce que le cake soit bien gonflé et doré (il est cuit lorsqu'un cure-dent ou une pointe de couteau ressortent secs). Patienter quelques minutes avant de le démouler.

Laisser refroidir complètement avant de napper le cake d'un glaçage réalisé en mélangeant le sucre glace à un jus de citron jaune (et éventuellement quelques feuilles de thym frais).





Bundt cake fruit de la passion

fève tonka, chocolat blanc & huile d'olive de Nyons AOP



Pour 6 à 8 personnes - Préparation 20 minutes - Cuisson 35 minutes

Pour le gâteau :

- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 120 g d'huile d'olive de Nyons AOP
- 3 œufs
- 150 g de jus de fruits de la passion
- 1 fève tonka

Pour le nappage :

- 180 g de chocolat blanc
- 2 c. à s. d'huile d'olive de Nyons AOP

Décoration : pâte d'amande, étoiles...

Préchauffer le four à 180°C. Huiler un moule à gâteau.

Pour le gâteau : séparer les blancs des jaunes, réserver les blancs. Mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, **l'huile d'olive de Nyons AOP** et la fève tonka râpée. Tamiser la farine et la levure ensemble puis les ajouter en 3 fois à la préparation précédente en mélangeant entre chaque apport. Le tout doit former un mélange homogène.

Ajouter le jus de fruits de la passion et le sel, mélanger à nouveau. Monter les blancs en neige fermes et les incorporer délicatement. Mettre la préparation dans le moule et enfourner pour 30 à 35 minutes. Vérifier la cuisson avec un cure-dent. Une fois le gâteau cuit, attendre quelques minutes et le retourner sur une grille. Laisser refroidir.

Pour le nappage : faire fondre doucement le chocolat blanc au bain-marie. Une fois le chocolat fondu, rajouter **l'huile d'olive de Nyons AOP** et tourner doucement (à la spatule, pas au fouet pour ne pas faire entrer de bulles d'air). Laisser refroidir 5 minutes. Placer une plaque à four sous la grille du gâteau puis le napper doucement (pour une bonne adhérence). Décorer à votre convenance puis laisser 1h à température ambiante avant de servir.





Huile d'olive de Nyons AOP Olives noires de Nyons AOP Affinade®



Des produits, des recettes

Provençales, grands classiques, originales, sucrées, faciles, autour du poisson, des légumes, des fruits, ... chacun trouvera des idées recettes qui conviendront à ses envies !

Les plaisirs simples sont souvent les meilleurs... Un morceau de pain pour accompagner l'Affinade, un croûton aillé pour déguster l'huile d'olive de Nyons AOP ou bien encore des olives noires de Nyons AOP appréciées sans modération à l'heure de l'apéritif !

*Faites le plein d'infos
& de recettes sur*
www.nyons-aop.com



Bon appétit !

Recettes, conception & réalisation : France Olive - huiles-et-olives.fr
Photographies : Annelise Chardon (recettes), Cyril Crespeau et Didier Rouselle



Syndicat de l'Olive
de Nyons et des Baronnies

40 place de la Libération, 26110 Nyons
Contact : 04 75 27 41 02 - olive.nyonsaoc@orange.fr
www.nyons-aop.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. www.mangerbouger.fr



Ce livret est cofinancé par l'UNION EUROPÉENNE dans le cadre du Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER).