

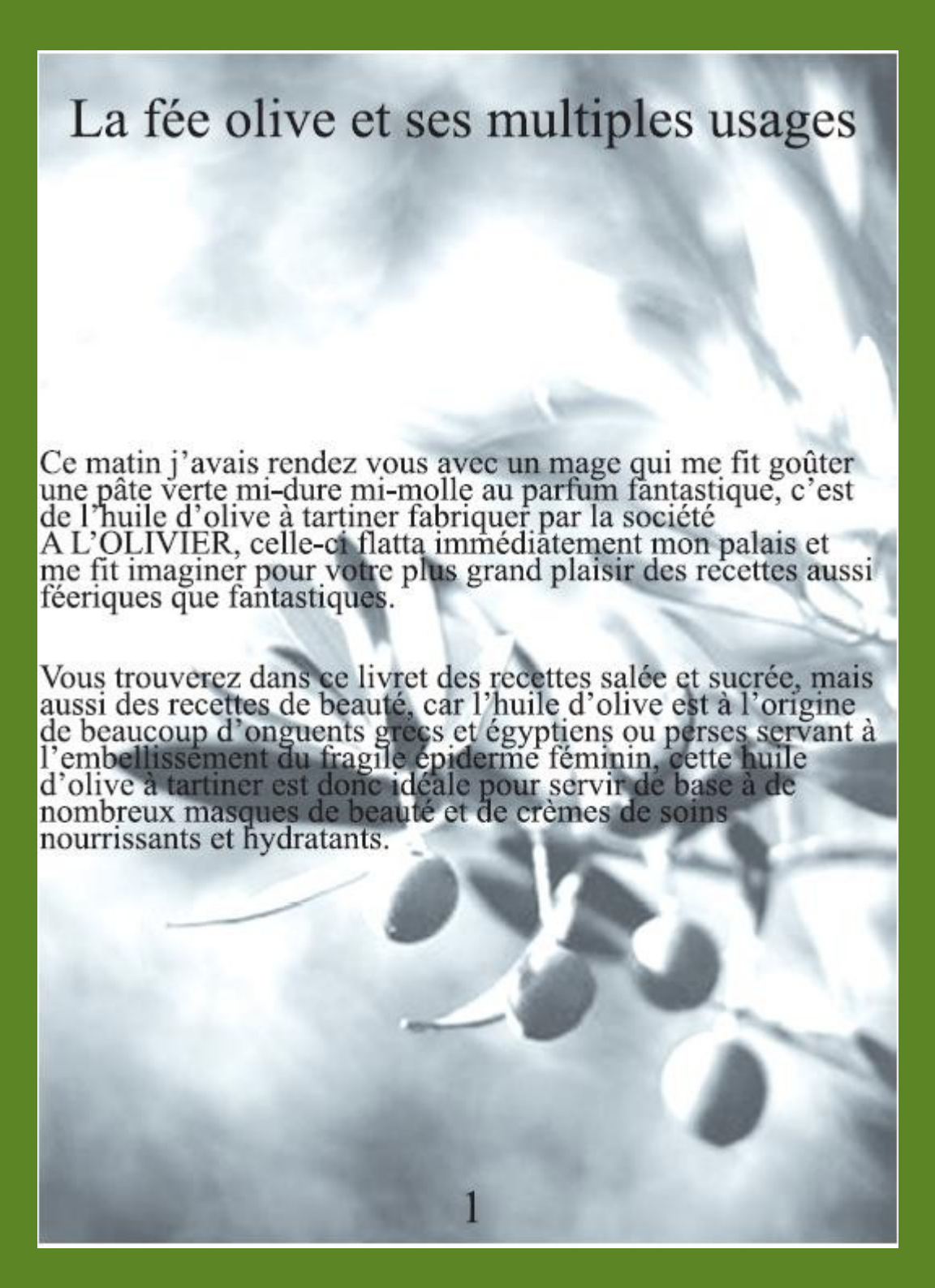
ISABELLE KALLENBORN

LES FESTINS
FANTASTIQUES
DE LA
FÉE OLIVE



TAVERNE ETRANGE EDITIONS

La fée olive et ses multiples usages



Ce matin j'avais rendez vous avec un mage qui me fit goûter une pâte verte mi-dure mi-molle au parfum fantastique, c'est de l'huile d'olive à tartiner fabriquée par la société A L'OLIVIER, celle-ci flatta immédiatement mon palais et me fit imaginer pour votre plus grand plaisir des recettes aussi féeriques que fantastiques.

Vous trouverez dans ce livret des recettes salées et sucrées, mais aussi des recettes de beauté, car l'huile d'olive est à l'origine de beaucoup d'onguents grecs et égyptiens ou perses servant à l'embellissement du fragile épiderme féminin, cette huile d'olive à tartiner est donc idéale pour servir de base à de nombreux masques de beauté et de crèmes de soins nourrissants et hydratants.

SUSHI D'AIL DES OURS

Pour six personnes

Une vingtaine de feuilles d'ail des ours

250 gr de surimi

50gr d'huile d'olive à tartiner A L'OLIVIER au citron

Graines de sésame noir

Bâtonnet de carottes

Tomates séchées

Ciboulette entière

Passez le surimi au mixer avec l'huile d'olive à tartiner jusqu'à obtention d'une pâte consistante, étalez cette pâte sur les feuilles d'ail des ours en mettant au milieu un bâtonnet de carotte ou une lanière de tomate séchée ou si vous avez la chance d'avoir des fleurs comestibles rajoutez les au milieu, roulez le tout et fermez avec une lanière de ciboulette.

Dressez sur un plat et décorer celui-ci avec du la crème de vinaigre balsamique avant de servir bien frais avec des petits bol de sésame noir dans lesquels vos convives tremperont leur sushi.

Vous pouvez faire une variante de cette recette avec des feuilles d'épinard si vous n'avez pas de feuille d'ail des ours.

L'ail des ours est une plante sauvage, on ce sert des feuilles comme de l'ail et des fleurs comme décoration dans les salades de tomate, on dit que là ou il y avait des par terre d'ail des ours il y avait une tanière d'ours pas loin, une autre légende dit que seul ceux qui ont un caractère d'ours la consomment, car c'est une plante sauvage, quoi qu'il en soit ne la confondez pas avec des feuilles de muguet qui sont toxiques.

CROQUANT DE TOMATE EN PESTO

Pour six personnes :

Une pâte feuilletée prête à dérouler
3 ou 4 tomates et du sel
50 gr d'huile d'olive à tartiner A L'OLIVIER au basilic
Une gousse d'ail fraîche
Deux ou trois cuillères à soupe de concentré de tomate
Sorbet de tomate (facultatif)

Coupez vos tomates en tranches fines et enlever les graines, posez les sur une assiettes bien a plat et salez les pour les faire dégouffées un bon quart d'heure, puis égouttez les bien.

Mettez votre pâte feuilletée sur du papier sulfurisé bien a plat sur une plaque du four et enduisez la de concentré de tomate, déposez vos rondelles de tomates soigneusement égouffées sur cette pâte et mettez au four thermostat 200 pendant 15 minutes, pendant ce temps mixez votre gousse d'ail et l'huile d'olive à tartiner au basilic, ouvrez le four et tartinez avec cette onction le dessus de votre croquant laissez encore 5 minutes au four et servez très chaud accompagner d'une boule de sorbet à la tomate.

LE CONCOMBRE MASQUÉ

Pour six personnes :

Un beau concombre
200 gr de fromage frais maigre type carré frais
50 gr d'huile d'olive à tartiner A L'OLIVIER ail et fines herbes
Quelques tomates séchées

Coupez votre concombre dans le sens de la longueur et enlever les graines, salez légèrement et laissez égouttée une bonne vingtaine de minutes à l'envers sur une plaque, mixez le fromage et l'huile d'olive à tartiner ensemble et mettez cet appareil au frigo pour qu'il reste bien froid, puis fourrez les deux moitiés de concombre avec cette préparation en y incluant au milieu des lanières de tomates confites ou séchées.

Réunissez les deux moitiés ensemble en pressant bien pour qu'elles reforment le concombre, remettez au frigo une bonne heure, puis tranchez votre concombre en rondelles de quelques centimètres et disposez les sur une bonne salade au vinaigre de miel.

Table des matières

La fée olive et ses multiples usages	1
Sushi d'ail des ours	2
Croquant de tomate en pesto	3
Le concombre masqué	4
Le citron Barjot	5
Patate en chantilly d'olive	6
Les tomates en mimosas du sud	7
Terrine de betterave au pesto crémeux	8
Oeufs farcis arc en cile sur nid de verdure	9
Pépéroni en chaud et froid d'espelette et son nuage au basilic olive	10
Les trempettes parfumées du potager gourmand	11
Bouchée chocolatée et sa sève verte	12
La pâte chocolive	13
Gâteau au yaourt de l'oliveraie	14
Le fraises en surprise d'olive	15
Granité d'abricot du Valais en coque de meringue	16
Bananes caramélisées en robe d'olive	17
Les mixtures sandwichs de la fée olive	18
Le sandwich jambon	19
Le sandwich thon	20
Sandwich des bulgares	21
Sandwich végétos	22
Les onguents de la fée olive	23
Pour devenir une déesse	24
Masque bonne mine	26
Glossaire	27