



## Préparation des olives noires

---

### Ingrédients

Fruits cueillis bien  
mûrs

### Préparation

Laver et mélanger de  
10 à 15 % de leur poids de  
gros sel et placés dans un  
panier de façon à laisser le  
jus amer s'évacuer  
facilement : brasser les olives  
tous les jours.

La « désamérisation »  
achevée, placer les fruits salés  
dans des bocaux avec deux  
cuillères à soupe d'huile  
d'olive pour les enrober.