



Samedi 15 décembre

"Confiture" d'olives vertes et pignons de pin

Une recette originale, entre salé et sucré, pour épater les papilles de ta famille et de tes amis à l'heure de l'apéro...

Ingrédients nécessaires :

- 300 gr d'olives vertes (dénoyautées, de préférence !)
- 300 gr de sucre brut
- 30 gr de pignons de pin
- 3-4 morceaux de gingembre confit
- *Pour la dégustation* : des toasts

Comment faire ?

1. Rince les olives à l'eau froide
2. Fais bouillir de l'eau dans une casserole et trempe-y les olives pendant 2 minutes, puis passe-les sous l'eau froide. Recommence l'opération encore 2 fois.
3. Hache les olives (au mixer)
4. Dans une casserole, fais fondre le sucre dans un peu d'eau
5. Ajoute les olives hachées, le gingembre confit coupé en petits morceaux et les pignons de pin ; laisse cuire à feu moyen pendant 30 à 35 minutes, en remuant de temps en temps
6. Passe ta confiture encore une fois au mixer et mets-la dans des petits pots
7. *Pour la dégustation de ta confiture* : passe quelques toasts au grille-pain. Tu peux aussi les découper dans différentes formes avec un emporte-pièce à biscuits pour un décor original !
8. Etale ta confiture d'olives sur les toasts et décore-les avec 2-3 pignons. Bon appétit !

