



Olives pimentées

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Olives pimentées

Quantité : 300 g environ - Préparation : 10 minutes - Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 1 bocal (37 cl) d'olives noires à la grecque

Assaisonnement

- 1/2 citron
- 1/2 cuillère à café de purée de piment
- 1/2 cuillère à café d'origan sec
- 1/2 échalote
- 1/2 cm de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- poivre

Préparation

1. Éplucher et hacher très fin l'ail, le gingembre et l'échalote.
2. Presser le citron.
3. Dans un grand bol, verser une cuillère à soupe du jus du citron et l'huile d'olive. Ajouter l'ail, l'échalote, le gingembre, la purée de piment et l'origan.
4. Ajouter les olives, poivrer et mélanger.
5. Couvrir et laisser reposer quelques jours au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps.

Publié par Lucullent le 28 janvier 2013. Dernière modification le 26 mai 2013.