



www.oliv-eu.eu

Taste the Truth.*

Goûtez la vérité.*

**Naturally Organic.*

**Naturally Greek*

** Naturellement biologiques.
Naturellement grecques*

Recettes aux olives bio

OliveEU



OLIVES DE TABLE
BIOLOGIQUES
EUROPÉENNES DE GRÈCE

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



(FR)

Olives de table biologiques: goût, qualité et respect de la nature.

Les olives de table biologiques allient goût authentique et protection de l'environnement. Leur culture et leur transformation sont régies par le règlement (UE) 848/2018 sur la production biologique et l'étiquetage des produits biologiques, ainsi que par les règlements d'exécution et délégués correspondants de l'Union Européenne.

Agriculture biologique selon les règles européennes

selon l'article 9 du règlement (UE) 848/2018, l'utilisation d'OGM est interdite, tandis que les engrais chimiques et pesticides synthétiques sont remplacés par des méthodes naturelles et des substances autorisées (règlement (UE) 1165/2021).

De la culture à la certification

avant d'être commercialisées comme biologiques, les olives passent par une période de conversion (article 10) et sont contrôlées par des organismes de certification accrédités (article 38). La conformité est vérifiée par des inspections régulières, et ce n'est qu'alors que le produit porte le logo biologique européen (« feuille verte »).

Avantages pour le consommateur et l'environnement

- Produits sans résidus chimiques, transparence et traçabilité à chaque étape de la production (Articles 18–20, Regulation (EU) 848/2018).
- Contribution à l'agriculture durable et à la protection de la nature.
- Goût authentique reflétant le caractère naturel du fruit.

Ekologiczne oliwki stołowe: smak, jakość i szacunek dla natury.

Ekologiczne oliwki stołowe łączą autentyczny smak z ochroną środowiska. Ich uprawa i przetwarzanie podlegają rozporządzeniu (UE) 848/2018 w sprawie produkcji ekologicznej i oznakowania produktów ekologicznych oraz odpowiednim rozporządzeniom wykonawczym i delegowanym UE.

Rolnictwo ekologiczne zgodnie z zasadami UE

zgodnie z art. 9 rozporządzenia (UE) 848/2018 stosowanie GMO jest zabronione, a nawozy chemiczne i syntetyczne pestycydy zastępowane są metodami naturalnymi i dozwolonymi substancjami (rozporządzenie (UE) 1165/2021).

Od uprawy do certyfikacji

zanim oliwki trafią na rynek jako ekologiczne, przechodzą okres konwersji (art. 10) i są kontrolowane przez akredytowane jednostki certyfikujące (art. 38). Zgodność potwierdzana jest podczas regularnych kontroli, a dopiero wtedy produkt nosi logo ekologiczne UE („zielony liść”).

Korzyści dla konsumenta i środowiska

- Produkty wolne od pozostałości chemicznych, przejrzystość i identyfikowalność na każdym etapie produkcji (art. 18–20, (UE) 848/2018).
- Wkład w rolnictwo zrównoważone i ochronę przyrody.
- Autentyczny smak odzwierciedlający naturalny charakter owocu.

(PL)

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence européenne pour la sécurité alimentaire. Ni l'Union européenne ni l'Agence européenne ne sont responsables.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy opinii Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Bezpieczeństwa Żywności. Unia Europejska ani Agencja bezpieczeństwa żywności nie ponoszą za nie odpowiedzialności.

OliveEU



OLIVES DE TABLE
BIOLOGIQUES
EUROPÉENNES DE GRÈCE

EKOLOGICZNE
EUROPEJSKIE OLIWKI
STOŁOWE Z GRECJI

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



(FR) Variétés aux caractéristiques uniques

(PL) Odmiany o wyjątkowych cechach

Les olives de table européennes existent en de nombreuses variétés, chacune avec son propre goût.

Europejskie oliwki stołowe występują w wielu odmianach, a każda z nich ma swój własny smak.



Kalamata

L'olive la plus célèbre et la plus recherchée au monde. Pourpre-noire, en forme d'amande et brillante.

Najstynniejsza i najbardziej poszukiwana oliwka na świecie. Purpurowo-czarna, w kształcie migdała, błyszcząca.



Chalkidiki

Olive verdâtre récoltée avant maturité, fendue pour enlever l'amertume, conservée en saumure et prête en 3-20 jours.

Zielonkawa oliwka zbierana przed pełnym dojrzewaniem, nacinana wzdłuż lub „rozłupywana”, by usunąć gorzkość, przechowywana w solance i gotowa do spożycia po 3-20 dniach.



Amfissis

Olive à haute valeur nutritionnelle et à la saveur riche, mûrie sur l'arbre.

Oliwka o wysokiej wartości odżywczej i bogatym smaku, dojrzewająca na drzewie.



Throumba

Petites olives noires ridées, amertume naturellement réduite, saveur distincte.

Małe czarne pomarszczone oliwki, których gorzkość znika w czasie dojrzewania, mają wyraźny smak.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Gâteau à l'olive
Ciasto oliwkowe



15'



60'



6

- ↳ 500 g de farine de maïs
- ↳ 100 g de concentré de tomate
- ↳ 4 c. à soupe d'huile d'olive vierge
- ↳ 1 c. à café de cardamome moulue
- ↳ 2 c. à café d'origan séché
- ↳ 250 g de feta
- ↳ 250 g de ricotta
- ↳ 250 g d'olives vertes biologiques de Chalcidique dénoyautées et coupées en deux
- ↳ ½ c. à café de poivre rose fraîchement moulu

Mélanger les cinq premiers ingrédients en les frottant entre les paumes. Étaler la moitié du mélange sur un plat beurré et arroser d'eau jusqu'à ce qu'il soit humide.

Mélanger les autres ingrédients (la garniture) et les étaler sur le mélange de farine. Recouvrir avec le reste du mélange de farine de maïs et arroser d'eau jusqu'à ce qu'il soit bien humide. Cuire couvert 30 minutes à 180 °C, puis découvrir et cuire encore 30 minutes. Peut se déguster chaud ou froid. On dit que c'est encore meilleur le lendemain!

- ↳ 500 g mąki kukurydzianej
- ↳ 100 g koncentratu pomidorowego
- ↳ 4 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- ↳ 1 łyżeczka mielonego kardamonu
- ↳ 2 łyżeczki suszonego oregano
- ↳ 250 g sera feta
- ↳ 250 g sera ricotta
- ↳ 250 g ekologicznych oliwek zielonych Chalkidiki bez pestek, przekrojonych wzdłuż na pół
- ↳ ½ łyżeczki świeżo mielonego pieprzu różowego

Wymieszać pięć pierwszych składników, rozcierając je w dłoniach. Połowę masy rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i skropić wodą. Pozostałe składniki (farsz) wymieszać i rozłożyć na masie z mąki. Przykryć resztą mieszanki z mąki kukurydzianej i ponownie skropić wodą. Piec pod przykryciem 30 minut w 180 °C, następnie odkryć i piec kolejne 30 minut. Można jeść na ciepło lub zimno. Mówi się, że jeszcze lepiej smakuje następnego dnia!



Calzone aux olives de Kalamata
Calzone z oliwkami Kalamata



75'



15'



8

- ↳ 500 g de farine type 00
- ↳ 1 c. à café de sel
- ↳ 300 ml d'eau tiède
- ↳ 1 c. à café de miel
- ↳ 7 g de levure sèche
- ↳ 1 c. à café d'huile d'olive

Pour le remplissage

- ↳ 8 c. à café de pâte d'olives de Kalamata biologiques
- ↳ 400 g d'olives de Kalamata biologiques dénoyautées et coupées en quatre
- ↳ 400 g de feta râpée
- ↳ 8 c. à café d'huile d'olive vierge
- ↳ 8 brins d'origan frais

Dissoudre la levure et le miel dans l'eau tiède. Mélanger le sel avec la farine et creuser un puits. Verser le mélange levure/miel et l'huile d'olive dans le puits. Mélanger lentement avec les doigts en ramenant la farine vers le liquide jusqu'à absorption. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique. Laisser reposer 30 minutes couvert.

Diviser en 8 morceaux égaux et former des boules. Reposer encore 15 minutes. Étaler en disques avec un peu de semoule et de farine. Étaler le pâte d'olives sur toute la surface, ajouter l'huile d'olive, les morceaux d'olives, la feta râpée et l'origan. Plier en demi-lune et sceller. Piquer avec une fourchette et cuire 15 minutes à 220 °C.

- ↳ 500 g mąki typu 00
- ↳ 1 łyżeczka soli
- ↳ 300 ml letniej wody
- ↳ 1 łyżeczka miodu
- ↳ 7 g suchych drożdży
- ↳ 1 łyżeczka oliwy z oliwek

Farsz

- ↳ 8 łyżeczek pasty z ekologicznych oliwek Kalamata
- ↳ 400 g ekologicznych oliwek Kalamata bez pestek, pokrojonych na ćwiartki
- ↳ 400 g sera feta, startego
- ↳ 8 łyżeczek oliwy z oliwek extra virgin
- ↳ 8 gałązek świeżego oregano

Drożdże i miód rozpuścić w letniej wodzie. Mąkę wymieszać z solą i zrobić w środku wgłębienie. Wlać mieszankę drożdży z miodem oraz oliwę z oliwek. Palcami powoli łączyć mąkę z płynem, aż całość się wchłonie. Wyrabiać ciasto, aż stanie się miękkie i elastyczne. Odstawić na 30 minut pod przykryciem. Podzielić ciasto na 8 równych części i uformować kulki. Odstawić na kolejne 15 minut. Rozwałkować na krążki, używając odrobiny semoliny i mąki. Rozsmarować pastę oliwkową, położyć oliwę, rozłożyć oliwki, fetę i oregano. Złożyć w półksiężyc, dokładnie zlepić i nakłuć widelcem. Piec około 15 minut w 220 °C.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Chou-fleur rôti au crumble d'olives
Pieczony kalafior z kruszonką
z ekologicznych oliwek



25'



30'



4

Pour le chou-fleur

- 1 gros chou-fleur (coupé en tranches épaisses ou en boquets)
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. d'ail en poudre
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Pour le crumble d'olives et d'amandes

- 50 g d'amandes effilées ou d'amandes concassées
- 15-20 olives Kalamata bio (dénoyautées et très finement hachées)
- 1 c. à s. de câpres (hachées)
- 2 c. à s. de chapelure
- 1.5 c. à s. d'huile d'olive
- Le zeste d'un 1/2 citron non traité

Kalafior

- 1 duża główka kalafiora (pokrojona w grube plastry lub podzielona na różyczki)
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- Sól i świeżo mielony czarny pieprz

Kruszonka z oliwek i migdałów

- 50 g migdałów w płatkach lub mielonych migdałów
- 15-20 ekologicznych oliwek Kalamata (bez pestek, bardzo drobno posiekanych)
- 1 łyżka kaparów (posiekanych)
- 2 łyżki bułki tartej
- 1.5 łyżki oliwy z oliwek
- Skórka starta z 1/2 niewoskowanej cytryny
- 5 dużych jaj z wolnego wybiegu
- 100 g pasty z czarnych oliwek ekologicznych

Préchauffez le foyer à 200°C (chaleur tournante). Disposez le chou-fleur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez d'huile d'olive, saupoudrez d'ail en poudre, de sel et de poivre. Enfournez pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que l'intérieur soit tendre et l'extérieur joliment coloré. Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, versez les 1.5 c. à s. d'huile d'olive et ajoutez les amandes. Faites-les torréfier pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Dans la même poêle, ajoutez les olives hachées, les câpres, la chapelure et le zeste de citron. Remuez constamment pendant environ 2 minutes pour libérer les arômes et rendre le mélange croustillant comme un crumble. Disposez le chou-fleur rôti sur un plat de service et recouvrez-le avec le crumble croustillant d'olives et d'amandes.

Rozgrzej piekarnik do 200°C z termoobiegiem. Rozłóż kalafiora na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Skrop oliwą z oliwek, posyp czosnkiem w proszku, solą oraz pieprzem. Piecz przez 25 do 30 minut, aż środek będzie miękki, a wierzch ładnie się zrumieni. Na patelni teflonowej na średnim ogniu rozgrzej 1.5 łyżki oliwy z oliwek i dodaj migdały. Praż przez 3-4 minuty, aż będą złociste. Na tę samą patelnię dodaj posiekane oliwki, kapary, bułkę tartą oraz skórkę z cytryny. Mieszaj nieprzerwanie przez około 2 minuty, aż aromaty się połączą, a mieszanka stanie się chrupiąca jak kruszonka. Przełóż pieczonego kalafiora na półmisek i posyp z wierzchu chrupiącą kruszonką migdałowo-oliwną.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Olive Tagliatelle Tagliatelle z oliwkami



60'



6

- ▷ 600 g de farine type 00
- ▷ 5 gros œufs fermiers
- ▷ 100 g de pâté d'olives noires biologiques

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte soyeuse. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Abaissier la pâte à l'épaisseur d'une carte de crédit, plier et couper en lanières de 1 cm. Cuire dans de l'eau bouillante salée avec un peu d'huile d'olive. Égoutter, arroser d'huile d'olive, parsemer de fromage et de poivre. Les pâtes fraîches peuvent être congelées et cuites après décongélation au réfrigérateur.

- ▷ 600 g mąki typu 00
- ▷ 5 dużych jaj z wolnego wybiegu
- ▷ 100 g pasty z czarnych oliwek ekologicznych

Wszystkie składniki zagnieść, aż ciasto będzie miało gładką, jedwabistą konsystencję. Przykryć folią spożywczą i odstawić na 30 minut do lodówki.

Rozwałkować ciasto na grubość karty kredytowej, złożyć i pokroić na paski o szerokości 1 cm. Gotować w osolonej, wrzącej wodzie z odrobiną oliwy. Odcedzić, skropić oliwą z oliwek, posypać serem i świeżo mielonym pieprzem. Świeży makaron można zamrozić i ugotować po rozmrożeniu w lodówce.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Kritharotto aux olives bio
Kritharotto z ekologicznymi oliwkami



60'



6

- ↳ 350 g d'orzo
- ↳ 1 c. à s. d'huile d'olive + un filet pour le service
- ↳ 1 oignon sec, émincé
- ↳ 1 gousse d'ail, écrasée
- ↳ 60 ml de vin blanc sec
- ↳ 800 - 900 ml de bouillon de légumes chaud (ou d'eau)
- ↳ Le zeste d'une orange non traitée et 3 c. à s. de jus d'orange frais
- ↳ 120 g d'olives bio (Kalamata ou noires d'Amfissa), dénoyautées
- ↳ 100 g de fromage de chèvre frais, émietté
- ↳ Thym frais ou basilic, ciselé
- ↳ Poivre noir fraîchement moulu

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse large à feu moyen-vif. Faites suer l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils ramollissent (environ 3 minutes). Ajoutez l'orzo et faites-le torréfier pendant 2 minutes, en remuant constamment jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Déglacez avec le vin blanc et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez le bouillon chaud louche par louche (une à deux louches à la fois). Attendez que le bouillon soit absorbé avant d'ajouter la louche suivante, en remuant régulièrement. Ce processus prendra environ 13 à 15 minutes. 2 minutes avant la fin de la cuisson, incorporez le jus d'orange, le zeste et les olives bio. Retirez du feu. Le kritharotto doit être coulant et crémeux. Ajoutez la moitié du fromage de chèvre, le thym frais et remuez délicatement pour lier le tout. Servez immédiatement, en garnissant avec le reste du chèvre, un tour de poivre du moulin et quelques gouttes d'huile d'olive crue.

- ↳ 350 g makaronu kritharaki
- ↳ 1 łyżka oliwy z oliwek + dodatkowo do skropienia przed podaniem
- ↳ 1 cebula, drobno posiekana
- ↳ 1 łyżek czosnku, przeciśnięty przez praskę
- ↳ 60 ml wytrawnego białego wina
- ↳ 800 - 900 ml gorącego bulionu warzywnego (lub wody)
- ↳ Skórka starta z 1 niewoskowanej pomarańczy + 3 łyżki świeżego soku z pomarańczy
- ↳ 120 g ekologicznych oliwek (Kalamata lub czarnych z Amfisy), bez pestek
- ↳ 100 g miękkiego sera koziego, pokruszonego
- ↳ Świeży tymianek lub bazylija, drobno posiekane
- ↳ Świeżo mielony czarny pieprz

Rozgrzej oliwę z oliwek w szerokim garnku na średnim lub dużym ogniu. Podsmaż cebulę i czosnek, aż zmiękną (około 3 minuty). Dodaj makaron kritharaki i praż go przez 2 minuty, cały czas mieszając, aż zaczną lśnić. Wlej białe wino i poczekaj, aż alkohol odparuje. Stopniowo dolewaj gorący bulion (po jednej lub dwóch wazówkach na raz). Przed dodaniem kolejnej porcji płynu poczekaj, aż poprzednia zostanie wchłonięta, pamiętając o regularnym mieszaniu. Cały proces potrwa około 13-15 minut. Na 2 minuty przed końcem gotowania dodaj sok z pomarańczy, startą skórkę oraz ekologiczne oliwki. Zdejmij garnek z ognia. Kritharotto powinno mieć płynną, kremową konsystencję. Dodaj połowę koziego sera, świeży tymianek i delikatnie wymieszaj, aby całość ładnie się połączyła. Podawaj natychmiast, dekorując resztą koziego sera, świeżo mielonym pieprzem i kilkoma kroplami surowej oliwy z oliwek.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Tarte aux oignons caramélisés, olives bio & miel
Tarta z karmelizowaną cebulą, ekologicznymi
oliwkami



40'



60'



6

Pour la pâte

- ↳ 1 rouleau de pâte feuilletée ou de pâte brisée prête à l'emploi

Pour la garniture :

- ↳ 4 grands oignons, coupés en fines rondelles
- ↳ 2 c. à s. d'huile d'olive & 1 c. à s. de beurre
- ↳ 1 c. à s. de sucre cassonade
- ↳ 2 c. à s. de vinaigre balsamique
- ↳ 1 tasse d'olives bio vertes et Kalamata, dénoyautées
- ↳ 150 g de feta, coupée en petits morceaux
- ↳ 2 c. à s. de miel de thym
- ↳ 1 brin de thym frais
- ↳ Sel et poivre fraîchement moulu

Spód

- ↳ 1 opakowanie gotowego ciasta francuskiego lub ciasta kruchego (typu kourou)

Nadzienie

- ↳ 4 duże cebule, pokrojone w cienkie piórka
- ↳ 2 łyżki oliwy z oliwek & 1 łyżka masła
- ↳ 1 łyżka brązowego cukru
- ↳ 2 łyżki octu balsamicznego
- ↳ 1 szklanka ekologicznych oliwek (zielonych oraz Kalamata), bez pestek
- ↳ 150 g sera feta, pokrojonego na małe kawałki
- ↳ 2 łyżki miodu tymiankowego
- ↳ 1 gałązka świeżego tymianku
- ↳ Sól i świeżo mielony pieprz

Abaissez la pâte dans un moule à tarte (de 24-26 cm de diamètre), piquez le fond avec une fourchette et précuisez à 180°C (chaleur tournante) pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Dans une poêle profonde, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu moyen. Ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants et bien caramélisés. Ajoutez le sucre et le vinaigre balsamique, puis laissez cuire encore 5 minutes. Laissez refroidir. Étalez uniformément les oignons caramélisés sur le fond de tarte précuit. Répartissez ensuite les olives, la feta et les feuilles de thym frais. Enfournez à 180°C (chaleur tournante) pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondant et les ingrédients bien dorés. Sortez la tarte du four et, pendant qu'elle est encore chaude, arrosez-la de miel.

Rozgnieć lub rozwiń ciasto w formie do tarty (o średnicy 24-26 cm), nakłuj spód widelcem i piecz w temperaturze 180°C z termoobiegiem przez około 10 minut, aż lekko się zrumieni. Na głębokiej patelni rozgrzej oliwę z oliwek oraz masło na średnim ogniu. Dodaj cebulę i smaż ją przez około 30 minut, aż zmięknie i nabierze ładnego, brązowego koloru. Dodaj cukier oraz ocet balsamiczny i smaż przez kolejne 5 minut. Odstaw do ostygnięcia. Wylóż karmelizowaną cebulę równomiernie na podpieczony spód tarty. Na wierzchu ułóż oliwki, fetę oraz listki świeżego tymianku. Piecz w temperaturze 180°C z termoobiegiem przez około 20 minut, aż ser się rozpuści, a składniki ładnie się zapieką. Wyjmij tartę z piekarnika i jeszcze gorącą polej miodem.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Sorbet à la Tapenade d'Olives vertes bio
Sorbet z tapenadą z ekologicznych zielonych oliwek.



20'



120'



8

- ↳ 600 ml d'eau
- ↳ 300 g de sucre
- ↳ 40 g de glucose
- ↳ 20 g de branches de thym frais
- ↳ Jus de 4 citrons moyens (200 ml)
- ↳ Zeste d'un citron
- ↳ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge
- ↳ 100 g de pâte d'olives vertes (tapenade)

Dans une petite casserole, mettez l'eau, 250 g de sucre, le glucose et le thym. Placez sur feu moyen et faites bouillir pendant 2 minutes. Laissez refroidir le mélange et filtrez-le. Ajoutez le jus de citron, le zeste et l'huile d'olive.

• Si vous avez une sorbetière: Faites refroidir le mélange au réfrigérateur et suivez les instructions du fabricant.

• Si vous n'avez pas de sorbetière: Versez le mélange dans des bacs à glaçons et, juste avant qu'il ne prenne complètement, mixez-le dans un blender puissant.

En parallèle, faites bouillir la tapenade d'olives avec les 50 grammes de sucre restants pendant 3 minutes et laissez refroidir.

Versez le sorbet dans un moule à cake métallique préalablement refroidi et, à l'aide d'une cuillère froide, incorporez la tapenade d'olives en marbrant à différents endroits. Laissez durcir un peu au congélateur et servez.

Ce sorbet désaltère, rafraîchit et termine un repas de la meilleure des manières !

- ↳ 600 ml wody
- ↳ 300 g cukru
- ↳ 40 g glukozy
- ↳ 20 g gałązek świeżego tymianku
- ↳ Sok z 4 średnich cytryn (200 ml)
- ↳ Skórka otarta z 1 cytryny
- ↳ 2 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia (extra virgin)
- ↳ 100 g pasty z zielonych oliwek

Do małego rondelka wlej wodę, dodaj 250 g cukru, glukozę oraz tymianek. Postaw na średnim ogniu i gotuj przez 2 minuty. Odstaw mieszankę do ostygnięcia i przecedź ją. Dodaj sok z cytryny, skórkę cytrynową oraz oliwę z oliwek.

• Jeśli masz maszynkę do lodów: Schłódź mieszankę w lodówce i postępuj zgodnie z instrukcją producenta.

• Jeśli nie masz maszynki do lodów: Przelej mieszankę do foremek na kostki lodu i tuż przed całkowitym zamrożeniem zblenduj ją w mocnym blenderze.

W międzyczasie gotuj pastę z oliwek z pozostałymi 50 gramami cukru przez 3 minuty, a następnie odstaw do ostygnięcia.

Przelej sorbet do schłodzonej wcześniej metalowej keksówki i za pomocą zimnej łyżki wymieszaj pastę z oliwek, tworząc marmurkowy wzór w różnych miejscach.

Pozostaw na chwilę w zamrażalniku do lekkiego stężenia i podawaj.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Brownies au chocolat et aux olives noires bio
Czekoladowe brownies z ekologicznymi czarnymi
oliwkami



20'



30'



8

- ↳ 250 g de chocolat noir (couverture 55-70%)
- ↳ 180 ml d'huile d'olive vierge extra
- ↳ 4 œufs de taille moyenne, à température ambiante
- ↳ 200 g de sucre semoule (cristallisé)
- ↳ 120 g de farine de blé tout usage
- ↳ 40 g de cacao en poudre (non sucré)
- ↳ 1/2 tasse d'olives noires bio (dénoyautées et finement hachées)
- ↳ 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C et tapissez un moule carré d'environ 20x20 cm de papier sulfurisé. Faites fondre le chocolat avec l'huile d'olive au bain-marie ou au micro-ondes, puis laissez le mélange tiédir légèrement. Dans un grand récipient, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez délicatement le chocolat fondu aux œufs. Tamisez la farine et le cacao au-dessus du bol, ajoutez la pincée de sel et mélangez à l'aide d'une maryse. Intégrez enfin les olives hachées à la pâte. Versez la préparation dans le moule et enfournez pour environ 25-30 minutes, jusqu'à ce que le cœur soit encore légèrement humide mais pas liquide. Laissez refroidir complètement avant de couper en carrés.

- ↳ 250 g gorzkiej czekolady (kuwertury 55-70%)
- ↳ 180 ml oliwy z oliwek najwyższej jakości (extra virgin)
- ↳ 4 średnie jajka, w temperaturze pokojowej
- ↳ 200 g drobnego cukru do wypieków
- ↳ 120 g mąki pszennej uniwersalnej
- ↳ 40 g kakao w proszku (gorzkiego)
- ↳ 1/2 szklanki ekologicznych czarnych oliwek (bez pestek, drobno posiekanych)
- ↳ 1 szpica soli

Rozgrzej piekarnik do 180°C i wyłóż papierem do pieczenia kwadratową formę o wymiarach około 20x20 cm. Rozpuść czekoladę wraz z oliwą z oliwek w kąpeli wodnej lub w kuchence mikrofalowej, a następnie odstaw masę do lekkiego przestygnięcia. W dużej misce ubij jajka z cukrem na puszystą, jasną masę. Dodaj rozpuszczoną czekoladę do ubitych jajek i delikatnie wymieszaj. Przesiej mąkę oraz kakao bezpośrednio do miski, dodaj szczyptę soli i wymieszaj całość za pomocą silikonowej szpatułki. Na koniec delikatnie wmieszaj do ciasta posiekane oliwki. Wylej masę do formy i piecz przez około 25-30 minut – środek ciasta powinien pozostać lekko wilgotny, ale nie surowy. Przed pokrojeniem na kawałki odstaw do całkowitego ostygnięcia.



www.oliv-eu.eu

Taste the Truth.*

Posmakuj prawdy.*

* *Naturally Organic.*

* *Naturally Greek*

* *Naturalnie ekologiczne.*
Naturalnie greckie



Dofinansowane przez
Unię Europejską

Przepisy z oliwkami ekologicznymi

OliveEU



EKOLOGICZNE
EUROPEJSKIE OLIWKI
STOŁOWE Z GRECJI

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



UNIA EUROPEJSKA WSPIERA
KAMPANIE PROMUJĄCE
PRODUKTY ROLNE WYSOKIEJ JAKOŚCI

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Badań Naukowych (REA). Unia Europejska ani organ przyznający udzielił nie ponoszą za nie odpowiedzialności.