

OLIVES A LA CENDRE en APERITIF

Pour 1 kg d'olives :

- > 300 grs de cendres de chêne pour 1 litre d'eau
- > Faire bouillir eau et cendres
- > Laisser refroidir
- > Mettre les olives dans cette préparation et laisser tremper 46 h précisément !!
- > Rinçages à l'eau claire durant 10 jours (il faut que l'eau soit claire)
- > Faire une soupe avec : 80 grs de sel, poivre, fenouil, laurier, coriandre, thym et faire bouillir le tout
- > Une fois la soupe d'aromates froide, mettre les olives.