

Confiture d'olives noires à la grecque

Laissez-vous séduire par une confiture étonnante et très méditerranéenne ! Edda du blog [Un déjeuner de soleil](#) vous propose de découvrir la confiture d'olives noires à la grecque, intense, très parfumée... parfaite alliée de l'apéritif ou à l'heure du fromage. On parie que vous y reviendrez ?

- 1 pot 300g.
- 15 Min.
- 50 Min.

Ingrédients

- 200 g d'**olives noires à la grecque dénoyautées** ou d'**olives noires confites dénoyautées**
- 180 g de sucre semoule
- 20 cl d'eau
- le jus d'un petit citron jaune
- le zeste d'une orange non traitée
- 1 cuillère à café de graines de fenouil (ou de cumin)
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre

Préparation

Rincez les **olives** puis faites-les blanchir (c'est à dire cuire rapidement) dans une casserole d'eau bouillante pendant 2 minutes. Égouttez-les.

Mettez dans une casserole : l'eau, le sucre, les épices, le jus de citron et les **olives**. Portez à frémissement et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes environ. Ajoutez le zeste d'orange et laissez cuire encore une dizaine de minutes le temps qu'il se forme une sorte de sirop qui enrobe les **olives**. La confiture est prête quand, en versant une goutte sur une assiette très froide (passez-la au congélateur), celle-ci se fige rapidement. Attention à ne pas trop cuire sachant que la confiture va se raffermir en refroidissant.

Mixez le tout puis versez dans un pot stérilisé à l'eau bouillante et séché ou au four à 130°C pendant 10 min. Refermez, renversez et laissez refroidir avant de le retourner.

Dégustez avec des fromages (vache, brebis, chèvre, bleus), du foie gras, un rôti de poisson...

Astuces

Conservation : si vous avez stérilisé vos pots, la confiture se conserve deux à trois mois au sec. Si le pot est propre mais non stérilisé, elle se conserve deux semaines au frais. Conservez-la au frais et consommez-la dans la semaine une fois ouverte.

Texture et saveur : la texture est assez dense à l'aspect mais moelleuse en bouche, facilement tartinable. La saveur est intense, très équilibrée tant en sucre qu'en sel, ce qui fait qu'elle se marie notamment avec des fromages.

Variantes : ici vous avez le binôme très méditerranéen de l'orange et du fenouil mais vous pouvez très bien varier les épices en mettant par exemple de la vanille, du gingembre frais,

de la cannelle, de la coriandre en poudre, du cumin... Vous pouvez aussi réaliser la même confiture avec des olives vertes, ce sera un peu différent.

Concernant le procédé, on peut aussi opter pour celui classique à base uniquement d'olives et de sucre mais la présence de l'eau (qui va s'évaporer en cuisson) va permettre une cuisson plus homogène et donc une garantie de réussite.

Découvrez notre reportage vidéo sur le secret de la recette des olives à la grecque

L'épisode 1 : la récolte

L'épisode 2 : la préparation

Découvrez d'autres recettes à base d'olives à la grecque

La salade en bocal de Marciatak

Carpaccio de Saint-Jaques aux olives noires à la grecque

Couronne de petits pains de Noël aux olives noires

Découvrez d'autres recettes à base de purée d'olives

Tapenade d'olives vertes au citron confit

Tapenade ancienne et tapenade revisitée