

Sauce aux olives Bio « Maison » au citron confit

Valérie de **Marciatack** vous a réalisé une **sauce aux olives Bio « Maison » au citron confit** que vous pourrez servir tout simplement avec un plat de pâtes ou de riz. Cette sauce conviendra aussi parfaitement pour accompagner un poisson. Simple, gourmande et rapide à réaliser, vous ne pourrez plus vous en passer. L'essayer c'est l'adopter ;)

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 70 Min.

Ingrédients

- Olives Bio dénoyautées Tramier
- Optima Bio Tramier OU Optima 2 Huiles Tramier
- 4 à 5 grosses tomates bien mûres (ou une boîte de tomates concassées), coupées en dés
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 oignons émincés en dés
- 1 càc bombée de cumin en poudre
- 1 petit citron confit émincé en dés
- 1 bouquet de coriandre hachée
- Sel
- Poivre

Préparation

- Dans une casserole, faites chauffer **l'huile** et y faire dorer les oignons et l'ail durant 10 minutes en remuant souvent.
- Ajouter les tomates, le citron confit, et les épices. Remuez.
(Si vous avez utilisé des tomates en boîtes, ajoutez un volume d'eau équivalent au contenu de la boîte de

conserve)

- Laissez cuire 40 minutes à petit feu en remuant souvent. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire en cours de cuisson.
- Ajoutez les **olives émincées** et la coriandre hachée, remuez et laissez cuire encore une vingtaine de minutes.
- Goûtez la sauce, rectifier l'assaisonnement et servez. La sauce sera excellente à déguster simplement avec du riz, de la semoule, ou bien des pâtes ☐ Vous pourrez également l'accompagner d'une viande ou d'un poisson, la **sauce aux olives Bio « Maison » au citron confit** sublimerait tous vos plats ! Bon appétit...

Découvrez nos sauces aux olives « maison » :

- Sauce aux olives Bio « Maison » façon Pesto Rosso
- Sauce aux olives Bio « Maison » façon Pesto Verde
- Sauce aux olives Bio « Maison » à la Méditerranéenne
- Sauce aux olives Bio « Maison » à la provençale

Nos autres suggestions de plats sublimés par cette sauce aux olives Bio « Maison » au citron confit :

Recettes de Dominique Frérard :

- Lotte rôtie au lard, palets de panais et sauce aux olives Bio « Maison » au citron confit
- Mitonné de poulpe et son écrasé de pommes de terre et sauce aux olives Bio « Maison » au

citron confit

Autres recettes :

- Roulés de dinde et sauce aux olives Bio
« Maison » au citron confit