

## Sauce aux olives à la Provençale de Dominique Frérard

Notre ambassadeur gastronomique, **Dominique Frérard** vous propose une nouvelle fois de réaliser une recette de **sauce aux olives** Bio maison ! Aujourd'hui, c'est une délicieuse préparation de **sauce à la Provençale**, simple et rapide à réaliser ! Vous allez pouvoir la reproduire chez vous pour l'accompagner de blancs de volailles ou encore plus simplement avec des pâtes ou du riz...Un vrai régal !

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 15 Min.

## Ingrédients

- Olives Bio dénoyautées Tramier
- Huile d'olive Bio Tramier
- Tomates confites
- Jus brun de volaille
- Fond d'artichaut
- Herbes de Provence
- Câpres
- Sel
- Poivre

## Préparation

- Après avoir cuit le fenouil et le fond d'artichaut, découpez **les olives** en rondelles
- Émincez en petits morceaux l'artichaut, le fenouil et les olives
- Déposez le tout dans une poêle profonde
- Hachez grossièrement les tomates au couteau, et ajoutez-les à la préparation
- Incorporez le jus brun de volaille et

mélangez délicatement

- Pour obtenir la consistance souhaitée, vous pouvez éclaircir le jus brun à votre convenance avec un peu d'eau
- Salez, poivrez
- Réchauffez le tout à feu doux
- Mélangez délicatement en rectifiant l'assaisonnement si besoin

Votre **sauce aux olives à la Provençale** est prête à être dégustée !

Cet indispensable de la cuisine méridionale est parfait pour sublimer vos plats les plus simples. En accompagnements de féculents comme le riz ou les pâtes, ou simplement nappée sur une viande blanche, cette succulente sauce vous apportera à coup sûr une explosion de saveur au bon goût du Sud.

Découvrez nos sauces aux olives « maison » :

**Sauce aux olives maison façon Pesto Rosso**

**Sauce aux olives maison façon Pesto Verde**

**Sauce aux olives maison façon Méditerranéenne**

Nos autres suggestions de plats sublimés par cette sauce aux olives à la Provençale « maison » :

**Courge spaghetti à la sauce aux olives à la Provençale**

**One Pot pasta aux olives provençales**

**Mille-feuilles d'aubergines à la sauce aux olives à la Provençale**

**Crêpes salées à la sauce aux olives à la Provençale**

**Hachis Parmentier de cabillaud à la sauce aux olives à la Provençale**

**Pizza aux olives noires, burrata et huile d'olive Bio**

Autres recettes de Dominique Frérard

**Fraîcheur de poulpe, quinoa, avocat et huile d'olive Bio**

**Ceviche de langoustines, quinoa et pomelos**

**Carpaccio de St-Jacques et sa brunoise de légumes oubliés**

**Tian de Saint-Jacques**

Tarte friande de langoustines

Travers de loup, ail noir et mousseline de topinambours