

Quelles olives je choisis pour mon cake ?

Il faut savoir que toutes les variétés peuvent se récolter vertes (jeunes), tournantes (de couleur violacée) ou noires (mûres). Certaines variétés sont plus adaptées à croquer, d'autres à cuisiner, ou encore pour en faire de l'huile.

Les olives confites : Plus douces en bouche

Il faut distinguer plusieurs catégories : Les vertes, conservées en saumure. Et les noires : Celles cueillies à complète maturité, (donc plus tard dans la saison) et les olives cueillies vertes puis « noircies » par méthode de confisage.

Les olives vertes : Elles sont récoltées au moment où elles ont atteint une taille correcte selon les variétés. Plus une olive sera cueillie jeune, plus elle sera ferme et forte en goût. C'est ensuite la variété, le terroir sur lequel elle aura été cultivée et leur préparation qui fera la différence de saveur.

Et en cuisine ? Les olives vertes apportent plus de mâche dans un cake et une saveur plus « brute ». Préférez les utiliser en rondelles pour apporter une texture et un goût plus homogènes à votre cake.



Les olives noires confites : Elles sont lisses, plus fermes et moins salées que les vertes ou les grecques.

Et en cuisine ? Les olives noires confites sont délicieuses dans un cake. Très

croquantes, elles se lient facilement à l'appareil et apportent une saveur sans aucune amertume à votre cake. Mais elles sont également parfaites sur des pizzas.

Les olives grecques : plus fondantes

Les olives noires à la grecque sont quand à elles conservées par le sel, ce qui leur donne cet aspect fripé, leur texture fondante et leur goût salé caractéristique.

Et en cuisine ? Mieux vaut les utiliser à froid car en cuisant elles risquent de trop se déliter. Elles sont donc délicieuses en salade à laquelle elles apporteront du sel et du fondant.

Regardez notre article sur les différentes variétés d'olives : **1001 variétés d'olives**