

## Préparation BIO pour les olives de table vertes

*Ingrédients: olives vertes, eau, cendre de bois tamisée, sel, aromates.*

Voici une méthode naturelle de désamérisation des olives vertes sans utilisation de soude.

Déterminer la quantité d'eau nécessaire pour recouvrir toutes les olives. Avec cette eau faire une soupe assez épaisse en y ajoutant de la cendre de bois tamisée et froide (inutile de préciser qu'il faut du bois de chauffage non traité), y incorporer les olives vertes en remuant pour que le mélange imprègne bien toutes les olives. Le temps de trempage approximatif est de 2 jours pour les Lucques et de 4 jours pour les Picholines, pour tout autre variété faire des essais. Veiller à ce que toutes les olives soient recouverte par la mixture en posant par exemple une grille dessus avec un poids. Le temps de trempage exact sera déterminé par l'action du produit sur l'olive, pour se faire, couper de temps en temps une olive en deux, le moment précis sera celui où la chair de l'olive aura changé de couleur sur ses deux tiers, mais en aucun cas n'aura atteint le noyau. Ensuite rincer plusieurs fois avec de l'eau sur plusieurs jours jusqu'à ce que le liquide de rinçage devienne clair (un rinçage par jour). Goûter les olives et s'il n'y a plus au très peu d'amertume celles-ci sont prêtes pour être mises en saumure. Pour la saumure, diluer 80g de sel par litre d'eau, y plonger les olives, qui seront prêtes dans quelques jours. On peut améliorer la saumure en ajoutant des aromates à la sauce. Stocker au frais et à l'abri de la lumière.

Une méthode facile, pas chère et sans danger pour préparer ses olives et épater ses amis.