KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Olives marinées

Temps de préparation: 4 semaines · Niveau de difficulté: facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 1 kg d'olives ou plus.

Ingrédients

Olives vertes fraîches
sel
Récipient en céramique, en verre ou en plastique

Préparation

Les olives ne sont pas comestibles crues en raison de leur amertume. Cependant, si vous les faites tremper dans de l'eau salée, le fruit à noyau dur devient un aliment précieux et savoureux.
Dans la cuisine traditionnelle de Majorque, les « olives senceres » et les « olives trencades » jouent le rôle le plus important. La méthode de conservation des olives est très simple. Nous présentons ici les deux méthodes de préparation.

« Olives senceres » olives vertes entières
Préparation :

1. Laver les olives.
2. Faites bouillir l'eau, laissez-la refroidir et mettez-la dans le récipient.
3. Ajouter du sel : pour déterminer la quantité de sel nécessaire, mettez un œuf cru dans l'eau et ajoutez du sel jusqu'à ce que l'œuf flotte à la surface de l'eau. La quantité de sel dans l'eau sera alors de 20 à 30 grammes par litre.
4. Ajoutez les olives.
5. Couvrir le récipient.

Pour réduire ou même éliminer le goût amer des olives, vous pouvez répéter ce processus aussi souvent que vous le souhaitez. Le contenu doit toujours être recouvert d'eau salée.
Après environ deux mois de repos dans un endroit frais et sombre, les olives sont comestibles. Pendant la consommation, ils restent dans la saumure. Avant de servir, rincez brièvement à

l'eau froide.

Important : les olives doivent être retirées avec une cuillère en bois.

« Olives trencades » olives vertes cassées

La façon la plus populaire de préparer les olives à Majorque est sans aucun doute « l'oliva verda trencada » ; l'olive cassée ouverte avant d'être marinée.
Vous aurez besoin de :

- Olives vertes fraîches
- 1 citron naturel, fenouil, feuilles de laurier, ail au goût
- Eau
- Sel
- Un récipient en céramique ou en verre (si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser un récipient en plastique)
- Maillet en bois ou rouleau à pâtisserie

Préparation :

1. Laver les olives.
2. À l'aide du maillet en bois ou du rouleau à pâtisserie, battez chaque olive jusqu'à ce qu'elle s'ouvre un peu, mais sans endommager le noyau.
3. Faites tremper les olives dans de l'eau pendant une semaine pour éliminer le goût amer - renouvelez l'eau tous les jours. Après cette semaine dans un bain d'eau propre, les olives peuvent être marinées.
4. Préparer la saumure : pour déterminer la teneur en sel (20-30 g/litre) de l'eau nécessaire à la conservation, faire le processus expliqué dans les instructions pour les "Olives vertes entières" (sur l'œuf).
5. Mettez les olives mélangées avec les morceaux de citron, le fenouil, la feuille de laurier et éventuellement les gousses d'ail dans le récipient.
6. Remplissez avec la saumure jusqu'à ce que le contenu soit couvert et couvrir le récipient.
7. Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

Les olives seront déjà comestibles après environ quatre semaines.
Important : ne pas retirer avec des outils en métal - une cuillère en bois est préférable !

La conservation des olives en saumure est sans doute l'une des plus traditionnelles méthodes de l'île. Bien sûr, vous pouvez aussi ajouter d'autres herbes comme le romarin, selon vos préférences.