

---

## Préparation des Olives

Tremper les olives dans une saumure à 20 %

Tous les mois changer la saumure et enlever les olives abîmées

Renouveler l'opération jusqu'à la perte de l'amertume des olives

Puis stocker les olives dans une saumure à 10 % jusqu'à utilisation

Peut être consommées sans préparation à l'apéro ou avec herbes et huile

Vous souhaitez les cuisiner : les faire tremper dans l'eau pendant une nuit

Bonne dégustation !!!

Recette de Jacques Martin