

OLIVES MARINÉES

Ces olives sont un succès à l'apéro. Aussitôt servies, elles disparaissent. Pourquoi ne pas en faire un cadeau d'hôtesse en les offrant dans un joli pot spécialement décoré pour l'occasion?

Ingrédients :

- ♥ *1/2 pot d'olives reine de 375 ml*
- ♥ *1/2 pot d'olives Kalamata dénoyautées de 375 ml*
- ♥ *1/2 pot d'olives farcies aux poivrons de 375 ml*
- ♥ *3 ou 4 gousses d'ail légèrement écrasées*
- ♥ *1 cuillère à thé de romarin frais haché*
- ♥ *1 cuillère à thé de thym frais haché*
- ♥ *1 cuillère à thé d'herbes de Provence séchées*
- ♥ *1 citron en demi-tranches fines*
- ♥ *3/4 tasse de vinaigre balsamique*
- ♥ *1 tasse d'huile de pépins de raisin*

Préparation :

Rincer les olives à l'eau froide, puis les égoutter. Placer les olives égouttées dans un grand bol. Dans un autre bol, combiner l'ail, les herbes, le citron, le vinaigre et l'huile. Bien mélanger puis verser sur les olives. Dans un grand pot en verre, déposer quelques tranches de citron, puis déposer des olives par-dessus. Alternier jusqu'à ce que tout soit dans le pot. Verser le reste de la marinade dans le pot.

Laisser mariner au moins quatre heures avant de servir.

Bon appétit!