



## Olives Gordal tiédies au citron confit et fenouil

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 200 g d'olives d'Espagne Gordal
- 2 citrons confits au sel
- 1 fenouil
- 1,5 L de bouillon de légumes

1. Couper les citrons confits en 4 dans le sens de la longueur. Retirer la pulpe pour ne garder que la peau. Faire des grosses lamelles.
2. Tailler le fenouil en grosse brunoise.

3. Dans une casserole, mettre l'ensemble de vos légumes et olives d'Espagne Gordal.
4. Verser le bouillon de légumes dans la casserole puis porter à ébullition.
5. Retirer la casserole du feu, couvrir 5 minutes. Dresser dans des bols ou des verrines individuelles.

### **L'astuce du Chef**

Pour varier les saveurs, vous pouvez utiliser des bouillons de boeuf, du fumet, bouillon exotique (thaï, etc...)



## Olives Gordal au bacon

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 5 min

Recette pour 6 personnes

### Ingrédients

- 100 g d'olives d'Espagne Gordal
- 12 tranches de poitrine de porc fumée

1. Couper les tranches de poitrines fumées en 2. Enrouler les olives d'Espagne Gordal de tranches de poitrines fumées.
2. A l'aide d'un pique en bois, maintenir la tranche de poitrine fumée sur l'olive Gordal.
3. Colorer les olives Gordal entourées de poitrines à la poêle.
4. Servir dans des petits bols.

### **L'astuce du Chef**

Pour plus de gourmandise, vous pouvez mettre une petite tranche d'emmental entre l'olive Gordal et la poitrine fumée.

© L'Atelier des Chefs – Nicolas Edwige pour les [Olives d'Espagne](#)