



Gressins aux olives noires et à l'huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives maturées AOP

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 20 Minutes

Recette pour environ 25 gressins

Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 c. à soupe d'huile d'olive d'Aix-en-Provence – olives maturées AOP
- 10 cl d'eau tiède
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 1/2 c. à café de sel fin
- 1 c. à soupe de sucre
- 100 g d'olives de Nice ou de Nyons AOP

1. Délayer la levure avec l'eau tiède.
2. Mettre la farine dans un saladier, ajouter le sel, le sucre en poudre et l'huile d'olive.
Mélanger puis pétrir pendant une dizaine de minutes.
3. Dénoyer les olives noires puis les couper en petits morceaux.
Ajouter les morceaux d'olives dans la pâte et pétrir quelques instants, le temps que toutes les olives soient bien incorporées à la pâte.
4. Couvrir la pâte d'un torchon et laisser lever pendant 1h dans une pièce tempérée.
5. Préchauffer votre four à 180°C. Dégazer la pâte. La diviser en boules de taille identique.
Former de longs et fins boudins d'une vingtaine de centimètres.
6. Déposer les gressins sur des plaques de four recouvertes de papier cuisson, en les espaçant bien. Badigeonner d'huile d'olive.
Enfourner jusqu'à ce qu'ils soient dorés (20 minutes environ).

Conseils

Vous pouvez ajouter des olives vertes ou remplacer les olives noires par des olives vertes (AOP olive de Nîmes, Lucques du Languedoc...).

Nous vous conseillons d'utiliser une huile d'olive goût à l'ancienne d'Aix-en-Provence – olives mûres AOP pour sa douceur et ses arômes de pain au levain, d'olive noire, de cacao et d'artichaut cuit.

Vous pouvez également utiliser une huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence – olives mûres AOP ou Provence – olives mûres AOP.