

Provence Magazine

La provence pour ceux qui y vivent !



Bienvenue dans la **tradition provençale culinaire** voici les vraies recettes de
Provence

Recettes personnelles de **Michel Hugues**, cuisinier par passion

Pain d'apéritif aux olives et aux amandes

Ingrédients : 150 gr de farine - 20gr de sel - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 2 œufs - 10 olives vertes - 10 amandes décortiquées - 1 pincée de fromage râpé - 1 sachet de levure -

Dans un récipient verser la farine puis le sel et la levure ; bien mélanger. Ajouter très lentement un filet d'eau claire tout en mélangeant avec un fouet, prendre soin de conserver à cette préparation une consistance solide, légèrement liquide, ajouter les œufs et fouetter longuement. Laisser reposer 15 minutes .Pendant ce temps, dénoyauter les olives, émietter les gousses d'amandes et assembler le tout dans une petite assiette recouvrir de quelques goûtes d'huile d'olive, mélanger à même vos doigts, les saupoudrer ensuite d'une pluie fine de farine afin de permettre à tous ces éléments de ne pas plonger au bas de votre moule mais au contraire de les laisser bien en suspension dans ce ... cake provençal salé ! Une fois ceci effectué ajouter les miettes d'olive et d'amandes à l'appareil fariné, bien mélanger rajouter au besoin un peu de sel ou d'huile d'olive !

C'est justement dans un moule à cake qu'il vous faudra au préalable enduire de beurre et saupoudrer ensuite de farine (afin de vous assurer un démoulage aisé) qu'il vous faudra verser votre préparation et la placer ensuite dans un four pré chauffé au $\frac{3}{4}$ de sa chaleur maxi en position pâtisserie et le laisser environ 20 minutes. Peu avant la fin de cuisson, alors que la pâte a gonflé à l'aide d'un pinceau enduire la surface du pain d'apéritif d'une couche d'huile d'olive afin de le rendre très brillant, vous pouvez encore le décorer en y ajoutant d'une simple pression du doigt, une olive et une amande entière ou même quelques feuilles d'olivier.

Démouler après cuisson, réserver au froid et servir avec un vin rosé de Bandol ou de Ramatuelle ou le " must " de la tradition provençale avec un vin d'orange maison, véritable tradition provençale du "moment sacré" de l'apéritif, servir également avec quelques olives vertes ... ainsi commence et va le bonheur chez nous ! Paix et bonheur à vous !

© michel hugues 2003

Votre avis nous intéresse : redaction@pacainfoeco.com

Provence Magazine

PACA INFORMATIONS ECONOMIQUES

www.pacainfoeco.com