

## Les olives à la Picholine

Les picholines doivent être cueillies entre le 15 et le 20 septembre, non piquées (mouche), vertes et dans un état sanitaire correct.

Mettre 5 kg d'olives dans la bonbonne et 9 litres d'eau .

Ajouter 1 litre de lessive de soude (achetée en droguerie, grandes surfaces...).

Laisser macérer 6 heures.

Vider complètement la bonbonne et égoutter les olives.

Remettre les olives dans la bonbonne et rajouter 10 litres d'eau claire.

A u bout de 12 heures environ, l'eau sera devenue noire, la changer par de l'eau claire.

Recommencer l'opération pendant 3 jours environ jusqu'à ce que l'eau reste limpide.

A ce moment là, mettre un torchon sur le goulot de la bonbonne et le laisser tremper dans l'eau et épandre sur la partie immergée 250 gr de sel fin.

Dès que le sel sera dissout (au bout de quelques heures), les olives sont prêtes à être mises en bocaux avec leur eau.

Remplir les bocaux à ras bord et les fermer hermétiquement, les olives se conservent ainsi au moins une année.

A l'ouverture, à consommer rapidement et conserver au frais.

Si le goût du sel est trop prononcé, rincer les olives à l'eau claire avant de les servir à l'apéritif.

Bon appétit !!