

Les olives d'Olive

Ingrédients :

- 3 boîtes de 14 oz. d'olives noires géantes dénoyautées, rincées et parfaitement égouttées
- 1 c. à thé d'origan séché
- $\frac{3}{4}$ de c. à thé de thym séché
- 2 tasses d'huile d'olives de bonne qualité
- $\frac{3}{4}$ de tasse de vinaigre balsamique
- 4 gousses d'ail émincées
- $\frac{3}{4}$ de tasse de cassonade

Préparation :

- Déposer les olives dans un contenant à grande ouverture avec un couvercle en plastique qui ferme hermétiquement (ne pas utiliser de couvercle en métal).
- Mélanger tous les ingrédients et verser sur les olives.
- Laisser mariner pendant 2 heures sur le comptoir, en tournant le pot à l'envers pour bien enrober les olives.
- Pour obtenir des olives encore plus savoureuses, les réfrigérer pendant au moins une semaine.
- Laisser le pot à température de la pièce pendant au moins 2 heures avant de les déguster; sinon l'huile d'olives sera figée.

Bonne dégustation

Francine