Olive De Sele

Sele Zeytini

2 kg. D'olive noir nouveau ceuillis
1 kg de Sel De Gemme

Mettez dans une pochette, une quantité d'olive et une quantité de sel l'un au dessus de l'autre.
Quand les olives et le sel rempli toute la pochette, fermez la pochette serrement. Faites 7-8 trous avec un couteau.
Mettez une pierre ou du marbre pour pour faire de la hauteur. Laissez la pochette dessus. Laissez un poids au dessus de la pochette pour que sa presse.
Contournez la pochette tous les jours puis remettez les poids.
Faites cette manipulation pendant 15 jours. Pendant ce temps, goutez l'olive tous les 3-4 jours pour controler le goût.
A la fin du temps, le liquide amer et noir de l'olive devrait se rassembler dans le plat.
Videz les olives avec le sel, dans un bol.
Au moment de la consommation, prenez une quantité puis lavez jusqu'à que le sel disparait.
Vous pouvez mélanger avec de l'huile d'olive, du citron, du flocon de piment rouge et du thym au moment du service.

N-B; Vous pouvez ceuillir les olives à partir de mi-octobre jusqu'au début mars.