



## Saumure d'Olive Verte

Yeşil Zeytin Salamurası



650 gr. d'olives vertes  
3 cuillère à café de sel gemme  
½ cuillère à café de sel de citron  
1 tranche de citron  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

# Cueillez les olives pour les consommer l'hiver ; Pour cela faites deux traces sur les olives puis mettez dans un bac.

# Vider l'eau chaque semaine puis remplissez. Faites cette manipulation pendant 6 semaines.

# A la fin du temps, mettez les olives dans un bac d'un litre. Rajoutez du sel et du citron, puis mettez de l'eau jusqu' à un doigt.

# Laissez une tranche de citron tout au dessus. Versez de l'huile d'olive, puis fermez le bac serrement.

# Laissez attendre à l'ombre et dans un endroit frais pendant 15 jours puis ramenez à table.

N-B: L'eau de recharge de l'olive est très acidulé. Si vous versez sous un arbre, l'arbre risque de sécher. Si vous voulez préparer la saumure plus rapidement, vous pouvez mettre 4-5 traces sur les olives. Si vous voulez consommer rapidement, vous pouvez écraser avec une pierre. Vous pouvez cueillir les olives à partir d'août. En novembre, les olives deviennent noir.