

Fête de l'olive piquée & des vins du terroir

Bouchée aux olives noires de Nyons AOP

par Jean-Jacques Galliffet

Ingrédients :

2dl d'eau
1 pincée de sel
1 dl d'huile d'olive de Nyons AOP
400 g de farine de châtaignes
30 g d'Affinade
40 olives noires de Nyons AOP
2 œufs
100 g de crème fraîche
200 g de fromage râpé

Faire bouillir l'eau, le sel, l'huile d'olive de Nyons AOP et l'Affinade. Verser la farine et fouetter rapidement. Incorporer les œufs entiers, la crème et le fromage. Cela doit former une belle boule de pâte. Disposer une feuille de cuisson sur une plaque allant au four, former des petites boules et les aplatir avec une fourchette en les disposant sur la plaque à rôtir, ajouter une olive noire de Nyons AOP sur chaque bouchée, cuire au four en chaleur tournante à 180°C.

Mes notes :



Syndicat de l'Olive
de Nyons et des Baronies



FRANCE
Olive



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Cofinancé par
l'Union européenne



CÔTES DU RHÔNE VITICULTURE
NYONS

