

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

OLIVES AU VIN ROUGE



2 tasses d'olives noires en saumure

$\frac{3}{4}$ tasse de vin rouge

2 c. à table d'huile

$\frac{1}{2}$ c. à thé d'essence d'orange (ou le zeste de 1 orange)

2 à 3 gousses d'ail coupées en 4

$\frac{1}{2}$ c. à thé de sauge moulu

$\frac{1}{2}$ c. à thé d'origan séché

1 c. à thé de menthe séchée

1 pincée de flocons de piments forts (facultatif)

Poivre

Poivre au goût.

Retirer les olives de leur saumure originale et faire tremper dans de l'eau tiède 10 minutes.

Pendant ce temps mélanger tous les ingrédients dans une casserole avec couvercle. (Prendre un format petit-moyen pour vous assurer que les olives tremperont toutes dans le vin.

Drainer les olives de l'eau, les mettre dans le mélange de vin et porter à ébullition à feu moyen-élevé.

Réduire ensuite à feu doux et laisser mijoter 20 à 30 minutes avec le couvercle entrouvert.

Laisser tiédir et servir.

Avec cette recette, vous devrez doubler ou tripler la quantité si vous avez des convives.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM