



Publié sur *La Vie des Classiques* (<https://96.ip-213-32-20.eu>)

[Accueil](#) > Recettes antiques - Quelques olives pour commencer

---

## RECETTES ANTIQUES - QUELQUES OLIVES POUR COMMENCER

01 Février 2015

Réaliser un festin antique est possible, à condition de faire preuve d'inventivité et de curiosité : les goûts antiques sont souvent différents des nôtres.

Faute de mieux, l'indispensable garum se remplace par du niok-mam. De l'apéritif au dessert, les recettes suivantes sont de tous les niveaux, du plat le plus simple, aux recettes sophistiquées du « cuisinier somptueux ». À table !

### OLIVES BLANCHES A LA SAUMURE

Cueillez à la main et triez des olives royales les plus blanches et sans taches, jetez-les dans une amphore sur une couche de fenouil, mêlées à des graines de lentisque et aussi de fenouil et, quand vous aurez rempli le vase jusqu'au col, ajoutez de la saumure forte ; alors, avec un tampon fait de feuilles de roseau, enfoncez les olives de sorte qu'elles restent immergées, et rajoutez de la saumure forte jusqu'au bord de l'amphore. Cette olive, il est vrai, est fort peu agréable par elle-même, mais elle est très propre aux assaisonnements servis aux tables de luxe, car, quand on en a besoin, on la retire de l'amphore, on l'écache et on lui donne l'assaisonnement souhaité. Mais généralement on hache menu du poireau à couper, de la rue avec de l'ache tendre, et de la menthe, qu'on mêle aux olives écachées, avant d'ajouter un peu de vinaigre poivré et un peu plus de miel ou de vin miellé et d'arroser d'huile verte. On recouvre alors d'un bouquet d'ache fraîche.

**Tags :**

[Recette](#)

[recettes antiques](#)

[olives](#)

---