

Ensalada Manzanilla marinadas con Higos.



Ingrédients pour 54 personnes:

- 1 bocal d'Olives vertes Manzanilla *blai PERI*.
- 100 ml de vinaigre de vin blanc.
- 1 Orange BIO.
- 2 feuilles fraîches de laurier déchirées par la moitié.
- 50 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 2 cuillères à soupe de Miel de Fleurs de Romarin *blai PERI*.
- 3 Figs violettes mûres.

Préparation:

- Égoutter les olives et les placer dans un saladier.
- Mettre le vinaigre de vin blanc dans une casserole.
- Eplucher trois ou quatre bandes de zeste d'orange, utiliser un couteau bien aiguisé ou un épluche-légumes.
- Presser le jus de l'orange et le verser dans la casserole.
- Mettre la casserole sur le feu avec une chaleur très basse jusqu'à ce que le liquide réduise de moitié.
- Mélanger l'huile d'olive, le miel avec la préparation vinaigre/orange. Verser le tout sur les olives.
- Ajouter les figes et mélanger doucement. Laisser mariner le mélange pendant 20 à 30 minutes avant de servir.
- Ou, couvrir le mélange et laisser-le dans le réfrigérateur, le sortir et le servir à température ambiante pour de meilleures saveurs.