

## *Olives à l'Orange et au Citron*



*Pour 8 personne(s)*

*Temps de préparation: 20 minutes*

### **Ingrédients:**

- GRAINES DE SESAME	2 c à café
- CUMIN EN GRAINS	2 c à café
- OLIVE(S) NOIRE(S)	170 g
- OLIVE(S) VERTE(S)	170 g
- ORANGE(S)	le zeste d'1 + 3 c à soupe de jus
- CITRON(S)	le zeste d'1 + 1 c à soupe de jus
- JEUNES OIGNONS VERTS	3 finement émincés
- CANNELLE	1 pincée
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- VINAIGRE	3 c à café (de vin blanc)
- MENTHE FRAICHE	1 c à soupe (hachée)
- PERSIL	1 c à soupe

### **Recette:**

- Faites griller les graines de sésame et de cumin dans une poêle chaude. Laissez refroidir.
- Placez les olives, les zestes d'orange et de citron, les oignons émincés, la cannelle et les graines d'épices dans un grand récipient.
- Battez l'huile avec les jus de fruits et le vinaigre.
- Incorporez la menthe et le persil.
- Versez le tout dans le récipient aux olives.
- Mélangez puis couvrez et laissez mariner pendant au moins 2 jours au frigo.

### **Remarque:**

Marinade: 2 jours avant dégustation