

Cannelés

aux Lucques noires de l'Oulibo,
chèvre de Combebelle et chorizo

1 Porter le lait à ébullition. Rajouter l'huile d'olive de picholine. Dans un saladier, fouetter la farine avec un oeuf jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2 Verser le mélange lait et huile d'olive dans la pâte et incorporer pour obtenir une pâte lisse. Mettre au frais pendant une heure.

3 Préchauffer le four à 210° C

Rajouter dans la pâte le chorizo, le fromage de chèvre et les olives noires préalablement hachées. Saler et poivrer.

4 Remplir les moules à cannelés au 2/3. Faire cuire 45 minutes environ. Laisser tiédir avant de démouler.

Astuce : vous pouvez mettre le chorizo, le fromage de chèvre et les olives noires dans les moules puis recouvrir de pâte, vous serez ainsi sûr d'une répartition de la garniture.

Ingédients

- 50cl de lait,
- 25g d'huile d'olive de picholine Oulibo,
- 100g de farine,
- 2 oeufs,
- 150g de chèvre de Combebelle,
- 50g de chorizo en dès,
- 50g de lucques noires dénoyautées Oulibo
- Sel, poivre du moulin.

L'olivier et ses bienfaits

L'olive et l'huile sont la base de l'alimentation méditerranéenne et du régime crétois. Les bienfaits de l'huile d'olive ne sont plus à démontrer.

Elle facilite le transit intestinal.

Elle fortifie les os car elle aide à fixer le calcium.

Elle réduit les accidents cardio-vasculaires.

Symbole de paix et de sagesse, l'olivier est un arbre rustique qui ne craint que le froid. Sur la commune de Bize, certains sujets de la variété olivière ont résisté aux différents gels, leur âge est estimé à 300 ans.

Au fil des années, la culture de l'olivier s'est développée dans le canton de Ginestas, notamment pour l'olive de table avec la variété Lucques.

Petit à petit, Bize est devenu la capitale de l'olive Lucques.



CRÉDITS IMAGE : ARTOOKOM, LOULIBO, FREEPK, SHUTTERSTOCK
IMPRESSION ARTOOKOM VERSION 06/2019

TRAVAUX ARTISTIQUES DENIS BICHET ET FANNY PASIN

28
juillet
2019

fête de l'OLIVIER

BIZE MINERVOIS

fEstà
de
l'Oliu

MERCAT DEL TERRADOR

art et artisanat - concours d'oli

Repas et Concert

SPECTACLE SON ET LUMIERE

tOute la jOURNée

Marché de produits régionaux, art et artisanat.

Rencontre avec les producteurs d'olives.

Animation de rue.

Découverte et dégustation des vins
par les vignerons Bizois.

Repas sur place proposés par les
associations et les restaurateurs.

Portes ouvertes à la
coopérative l'Oulibo.

BIZAN DE MENERBÈS La première mention de Bize date de 911, un certain Walcharius aurait légué la paroisse Saint-Saturnin de Bizan à l'Archevêque de Narbonne. La forme du village en escargot le rattache aux villages dits EN CIRCULADE.

LA CESSÉ La Cesse pénètre à Bize par la barrière rocheuse du GOULIDOU, qui signifie goulet ou BOULIDOU, bouillonnement ; c'est un lieu apprécié des baigneurs pour sa fraîcheur et la pureté de l'eau en cet endroit de résurgence.

LA TOUR BOUSSECOS La première occupation de Boussecos date de 1000 ans avant J.C. Il semble que la tour de pierre ait été construite par les Romains, puis investie par les Wisigoths qui furent maîtres de la région jusqu'au VIII^e siècle.

LE LOGIS COLBERT Construire vers 1500, au bord de la Cesse, à la place d'un ancien château fort, la Manufacture Royale de draps de soldats de l'armée du Roi a été convertie avec goût en appartements de vacances sous le nom de LOGIS COLBERT.

PrOgRaMmE

MaTIN

9H Démonstration de taille et de greffe d'oliviers à la coopérative l'Oulibo.

10H30 Inauguration officielle au village.

11H15 Saut en parachute du 3^e RPIMA de Carcassonne, arrivée dans la Cesse.

12H30 Grand concours d'aïoli sur la Promenade.

13H Apéritif avec l'A.O.C. Minervois et l'AOP Lucques du Languedoc.

9H30 et 17H Visite guidée du vieux village.

MIDI

SoIRÉE

REPAS avec les associations et les restaurateurs de Bize.

Batucadas Tambores du Sud

Spectacle Son et Lumière

CONCERT

Kevin Bizern et
Rock and Head

REPAS
proposés par
les associations
et les restaurateurs

