

Huile pimentée maison



3 pour personnes



10' préparation
3 semaines d'attente

Niveau Facile

Ingrédients

- 25 cl d'huile d'olive
- 2 piments oiseaux
- 1 brindille de romarin
- 1 brindille de thym
- 1 petite gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- ½ c. à c. de graines de coriandre
- ½ c. à c. de poivre en grains



- 1** Peler la gousse d'ail et la couper en quatre. Mettre les morceaux dans un flacon ébouillanté et bien séché.
- 2** Ajouter tous les autres ingrédients, puis verser l'huile d'olive.
- 3** Boucher la bouteille, et laisser macérer 3 semaines dans un endroit frais à l'abri de la lumière (mais pas au réfrigérateur).
- 4** C'est prêt ! A déguster sur tous types de préparation : pâtes, riz, pizzas, gratins, ...
- 5** Petit plus : Après chaque utilisation, bien refermer la bouteille pour garder tout l'arôme.

