



Huile pour fondue



L'utilisation de l'huile de pépin de raisin donne une huile de cuisson parfaite pour vos fondues de viande , volaille ou poisson .

Ingrédients :

1l d'huile de pépin de raisin

10 petites branches de romarin frais

12 feuilles de laurier

10 piments frais

40 ml de grains de poivre noir ou plus relevé poivre de Sichuan entier.

25 ml de baies roses

1 grand bocal à fermeture hermétique.

Préparation :

Lavez les herbes, séchez-les bien puis mettez-les dans une casserole.

Ajoutez les piments fendus en deux avec les graines mais sans le filament blanc, le poivre et les baies.

Versez l'huile de pépin de raisin sur le tout.

Comme il y a utilisation d'herbes fraîches , il est impératif de passer par la cuisson de l'huile avec les aromates , à une température de 60° durant 10 min.

Mettre en bocal et fermer hermétiquement.

Conservez à l'abri de la lumière .

Patiencez 15 jours avant de l'utiliser.

Info- conseil :

Elle peut servir comme marinade.

Pour vous faciliter la vie en utilisation lors de la fondue , il est conseillé de filtrer l'huile pour en retirer le gros des aromates.