



Huile pimentée



Un pur délice , en direct ou en mélange à vous de faire la différence !

Ingrédients :

20 cl d'huile d'olive ou huile de pépin de raisin supportant la cuisson.

2 petites branches de romarin

2 feuilles de laurier

8 piments oiseaux séchés (ou piment frais séchés au four)

1 cuillère à café de grains de poivre noir ou plus relevé Poivre de Sichuan.

1 cuillère à café de baies roses

1 bouteille à fermeture hermétique.

Préparation :

Dans la bouteille hermétique, placer les herbes sèches.

Ajoutez le piment, le poivre et les baies, légèrement écrasés.

Versez l'huile d'olive puis fermez la bouteille.

Conservez à l'abri de la lumière et patientez 15 jours avant de l'utiliser.

Info- conseil :

Je ne fais pas de cuisson de l'huile avec les aromates parce que j'emploi principalement des aromates sèches.

Dans le cas 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.

Servir mélangée à une mayonnaise, une vinaigrette ,comme marinade ou en fond de cuisson d'un wok.

Piment frais séchés au four = 2 h à 60° mieux encore si vous avez un déshydrateur.