



Huile d'estragon



Elle peut servir comme marinade, assaisonnement de salades diverses, une mayonnaise , pour démarrer une cuisson .

Ingrédients :

1l d'huile d'olive supportant la cuisson

360 ml d'estragon frais hachés

Brins d'estragon frais pour la finition

1 grand bocal à fermeture hermétique.

Préparation :

Lavez les herbes, séchez-les bien , hachez-les et réserver.

Dans une casserole faites chauffer l'huile ,pour atteindre les 60° , pas cuire.

Laisser refroidir un instant.

Mettre en bocal et fermer hermétiquement.

Conservez à l'abri de la lumière .

Patiencez 7 jours .

Filtrer l'huile dans un tamis fin et mettre en bouteille avec les brins frais.

Vous pouvez dès lors utiliser votre huile.

Info- conseil :

La conservation se fera toujours à l'abri de la lumière , pas sur la fenêtre en plein soleil.

Vous pouvez aussi tenter avec de l'huile de pépin de raison.