



Imprimer

Huile piquante maison pour pizzas

Nombre de personnes 1 bouteille

Ingrédients

- 1 bouteille d'huile d'olive
- 6 piments oiseaux
- 4 gousses d'ail
- 1/2 cuillère à café de poivre en grains ou baies roses
- Herbes fraîches ou séchées (ici, romarin, laurier, thym, sauge...)
- 1/2 jus de citron (pour la conservation)

Les étapes de la recette

1ère étape :

- Videz la bouteille d'huile d'olive dans une casserole et faites-la chauffer à feu doux. Pelez l'ail et ajoutez-le coupé en deux dans l'huile d'olive avec le reste des ingrédients. Laissez infuser durant 5 minutes environ.

2ème étape :

- Retirez du feu et laissez refroidir. Quand la préparation est complètement froide, la remettre dans la bouteille. Ajoutez le jus du citron pour la conservation.

Finalisation :

- Laissez infuser au moins 1 mois avant la première utilisation, conservez à l'abri de la lumière.

Astuces

Attention, j'ai pris l'huile d'olive la moins chère ou presque. Pas besoin d'en

prendre une de grande qualité pour réaliser cela. Les piments sont également à doser selon vos goûts ! Cette huile peut aussi servir en assaisonnement mais avec modération. J'ai laissé infuser 6 mois mon huile avant la première utilisation (pour tout avouer, je l'avais oubliée...) et ça pique pas mal ! Donc goûtez avant d'assaisonner !

Recette trouvée sur www.stellacuisine.com

