



L'huile d'olive est depuis toujours réputée pour apporter une touche d'extra dans notre ordinaire ! Une salade de tomates mozzarella se gorgera de saveur et de générosité, un simple plat de pâtes fraîches deviendra irrésistible, un poisson rôti succombera à sa douceur.

PLAT OLIVE ETÉ

Préparation 5 min

- 50 cl d'huile d'olive vierge extra
- 1 feuille de laurier
- 10 à 15 piments oiseaux séchés
- 4 branches de thym
- 2 cac de baies roses

## Préparation

1. Rassembler tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à doux frémissements pendant 5 à 10 minutes. Laisser ensuite refroidir complètement.
2. Conditionner dans une jolie bouteille.
3. Cette huile se conserve dans un endroit frais (pas au froid !) et à l'abri de la lumière si possible.

## Signature

Marie Bisseuil