

Huile pimentée (cadeau gourmand)

Ingrédients pour une bouteille de 250 ml

200 ml d'huile d'olive

2 petites branches de romarin

2 branches de thym

3 feuilles de laurier

10 piments d'oiseau séchés

1 cc de grains de poivre

1 cc de baies roses

Laver et sécher les herbes

Mettre ces dernières dans la bouteille

Ajouter les autres ingrédients

Verser l'huile

Fermer la bouteille et la mettre à l'abri de la lumière

Laisser pendant 15 jours avant utilisation



<http://atablecheznatt.canalblog.com>