



Huile pimentée pour pizza

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Huile pimentée pour pizza

Quantité : variable - Durée totale : 25 minutes

Ingrédients

- huile d'olive
 - 1 gousse d'ail
 - piments de Cayenne séchés
 - basilic, Origan, thym et laurier secs, mélange 5 baies...
 - 1 pincée de sel
-

Préparation

1. Peler et hacher l'ail.
 2. Faire chauffer l'huile d'olive avec l'ail sans la porter à ébullition.
 3. Laisser infuser 10 minutes
 4. Filtrer et rajouter les ingrédients secs.
 5. Faire chauffer à nouveau et laisser encore infuser 10 minutes.
 6. Verser dans une petite bouteille.
-

Remarques ou suggestions

- A préparer en petite quantité. L'arôme se développe avec le temps.

Publié par Lucullent le 14 octobre 2009. Dernière modification le 17 septembre 2012.