



## 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.*