



HUILES D'OLIVE INFUSÉES & AROMATISÉES

INGRÉDIENTS :

- 1 L d'huile d'olive extra vierge { réf 92610 }
- Aromates frais pour le visuel (romarin, basilic, thym, ...)
- Pour une huile aux aromates : 4 cuillères à soupe d'herbes de Provence { réf 72800 }, ou d'origan feuilles { réf 75692 }, ou de feuilles de romarin { réf 77005 }, ou de thym feuilles { réf 77805 }, ou d'estragon feuilles { réf 71604 }
- Pour une huile à l'ail : 5 cuillères à soupe d'ail granulés { réf 71604 }
- Pour une huile piquante : 2 piments doux entiers { réf 76125 }, 1 cuillère à café de piment fort { réf 76180 }, 3 tomates séchées au sel { réf 77920 } et 2 cuillères à café de poivrons rouges granules { réf 76400 }

🕒 10 jours

🍴 1 L

★☆☆ Facile

PRÉPARATION :

1. Dans une bouteille hermétique, verser l'huile d'olive.
2. Ajouter les ingrédients souhaités.
3. Laisser macérer une dizaine de jours.
4. A servir sur une pizza, du pain grillé, salade, etc !
5. **Dégustez !**



HUILES D'OLIVE INFUSÉES & AROMATISÉES

INGRÉDIENTS :

- 1 L d'huile d'olive extra vierge { réf 92610 }
- Aromates frais pour le visuel (romarin, basilic, thym, ...)
- Pour une huile aux aromates : 4 cuillères à soupe d'herbes de Provence { réf 72800 }, ou d'origan feuilles { réf 75692 }, ou de feuilles de romarin { réf 77005 }, ou de thym feuilles { réf 77805 }, ou d'estragon feuilles { réf 71604 }
- Pour une huile à l'ail : 5 cuillères à soupe d'ail granulés { réf 71604 }
- Pour une huile piquante : 2 piments doux entiers { réf 76125 }, 1 cuillère à café de piment fort { réf 76180 }, 3 tomates séchées au sel { réf 77920 } et 2 cuillères à café de poivrons rouges granules { réf 76400 }

🕒 10 jours

🍴 1L

★☆☆ Facile

PRÉPARATION :

1. Dans une bouteille hermétique, verser l'huile d'olive.
2. Ajouter les ingrédients souhaités.
3. Laisser macérer une dizaine de jour.
4. A servir sur une pizza, du pain grillé, salade, etc !
5. **Dégustez !**