



# HUILES D'OLIVE INFUSÉES & AROMATISÉES

## INGRÉDIENTS :

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

🕒 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 !**

