



Huile pimentée pour pizza

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

Cette huile d'olive pimentée réchauffera et aromatisera toutes vos pizzas.

Quantité: 10 cl - Difficulté: Facile - Durée: 25 min

Ingrédients

- 100 g huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 3 piments de Cayenne séchés
- 1 feuille de laurier sec
- 1/4 de cuillère à café de basilic sec
- 1/4 de cuillère à café de thym sec
- 1/4 de cuillère à café de mélange 5 baies
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Peler et hacher l'ail.
2. Dans une petite casserole, faire chauffer à feu doux l'huile d'olive avec l'ail.
3. Couper le feu dès que l'arôme de l'ail se fait sentir. L'ail ne doit pas frire.
4. Laisser infuser 10 minutes
5. Filtrer puis rajouter les ingrédients secs, sauf le sel.
6. Faire chauffer à nouveau à feu doux.
7. Couper le feu dès qu'un grésillement se fait entendre.
8. Laisser refroidir.
9. Saler et verser dans une petite bouteille.

Remarques ou suggestions

- A préparer en petite quantité. L'arôme, et donc le piquant, se développe avec le temps.
- Choisir une huile d'olive bien fruitée.

Ingrédient original

- **Mélange 5 baies**

