



L'huile aromatisée

On peut aromatiser nos huiles avec les arômes que l'on aime, les possibilités sont nombreuses : Piment, ail, herbes séchées, herbes fraîches, c'est selon les goûts. On peut même se lancer dans des mariages de saveurs. Pour ce faire, on choisit une huile de colza, de tournesol ou d'olive.

Avant de commencer, il faut stériliser votre bouteille vide en la faisant bouillir pendant au moins dix minutes. Assurez-vous qu'elle soit complètement sèche avant de l'utiliser.

Méthode à suivre pour des arômes séchés :



1. Placer les arômes de votre choix dans la bouteille en verre préalablement stérilisée.
2. Remplir ensuite la bouteille avec l'huile choisie.
3. Laisser macérer au minimum 3 semaines pour libérer les arômes afin d'avoir une huile bien parfumée.
4. Déguster dans une salade, sur une tarte, sur une pizza etc...

Pour les herbes fraîches, il y a 2 options :



1. Faire macérer les arômes souhaités dans l'huile pendant 3 semaines puis la mettre en bouteille en filtrant les arômes (par exemple basilic ou menthe coupés, peau de citron, estragon...).
2. Utiliser une huile qui supporte la chaleur et faire infuser les arômes dans l'huile chaude puis, une fois refroidie, la mettre en bouteille en filtrant minutieusement les arômes. Cette méthode a l'avantage d'être rapide, néanmoins il faut savoir que certaines propriétés ou certains nutriments de l'huile, comme les acides gras, seront altérés par la chaleur.

Quelques mariages d'arômes intéressants :

Piment/romarin - Ail/thym/romarin - Tomates séchées/estragon
Épices douces : Cannelle/badiane/clous de girofle/poivre noir - Basilic/ail
Laurier/fleur de bourrache - Basilic/citron - Piment/ail - Menthe/citron

