



[En savoir plus](#)

Publicité par Annonceur

Comment faire de l'huile aromatisée pour la pizza

Qu'elle soit gastronomique ou pepperoni-fromage, cette huile maison rehaussera le goût de votre pizza!

Ma Fourchette



Crédit Photo: Fotolia

[Imprimer cette recette](#)

Un classique!



LE MONDE EST GRAND NOTRE SOLDE AUSSI.

Économisez sur plus de 180 destinations et obtenez



Term life insurance from TD Insurance.

50 or under? You could be instantly approved for up to **\$1 million** of coverage.

Conditions apply.

[Get quote](#)

TD Insurance |

INGRÉDIENTS

- Un demi-litre d'huile d'olive
- Un demi-litre d'huile de tournesol ou d'arachide
- 15 g de piments oiseaux
- 5 gousses d'ail
- Des feuilles de laurier
- Des baies de genièvre
- Du thym et du basilic frais
- Des grains de poivre entiers (rouge, noir, blanc)

- Du sel de mer

PRÉPARATION

- Prendre une bouteille vide et propre.
- Déposer 5 baies de genièvre et quelques grains de poivre.
- Ajouter les feuilles de laurier, 2-3 branches de thym, quelques feuilles de basilic et les gousses d'ail.
- Ajouter les piments oiseaux et une pincée de sel.
- Une fois que tous les ingrédients sont dans la bouteille, verser l'huile d'olive et l'huile de tournesol.
- Mélanger en secouant énergiquement la bouteille.

Il vous faut ensuite de la patience, cela prend de 2 à 3 semaines pour laisser le temps à l'huile d'infuser. Conservez cette huile au réfrigérateur. Elle figera un peu, vous n'avez qu'à la sortir 30-45 minutes avant son utilisation.

Ne la réserver pas à la pizza, elle est aussi excellente sur des pâtes, des poissons et des légumes grillés!

Ad

SOJET CHAOS DE L'HEURE

