

Huile piquante pour pizzas maison



Envie d'un plateau-télé pour ce soir ? À vous la pizza à maison à déposer dessus et à manger avec les doigts ! Et pour relever le tout, une pointe d'huile piquante sera la bienvenue :-). D'ailleurs vous pourrez facilement la préparer vous-même ! De l'huile d'olive, des piments oiseaux, de l'ail, du thym et... c'est tout ! Vous connaissez un fan de pizza qui ne peut pas s'empêcher d'ajouter de l'huile piquante sur son plat avant de le déguster ? Offrez-lui cette huile ! Succès garanti ;-)



Accompagnement



1 parts



facile



5 min

Ingrédients

− 1 parts +

- 25 cl d'huile d'olive
- 3 piments oiseaux
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de thym

Coût estimé: **2.33€** (2.33€/part)

Matériel

1 bouteille de 25 cl

Préparation



1

Couper la gousse d'ail en deux. Dans une bouteille, ajouter les

piments oiseaux, la gousse d'ail et les branches de thym.



2

Verser l'huile d'olive dans la bouteille et refermer. Laisser macérer

30 jours environ dans un endroit sec à l'abri de la lumière avant utilisation.



3

C'est prêt, vous pouvez l'offrir ou tout simplement la garder pour

vos soirées pizza !

Conseils et astuces

La bouteille : vous pouvez utiliser une bouteille d'huile d'olive et ajouter les ingrédients directement tout simplement. Elles ne sont pas remplies à ras bord et on peut donc ajouter des ingrédients dedans sans enlever d'huile.

Les piments : vous pouvez ajouter plus de piments si vous le souhaitez.

Le temps de repos : Si vous êtes pressés, mettez les ingrédients dans de l'huile chaude à feu doux et laissez infuser 5 minutes. Laissez l'huile refroidir et mettez la en bouteille. Laissez reposer 1 semaine dans un endroit sec à l'abri de la lumière.

Nutrition