

Huiles d'olives aromatisées aux herbes

Pour 3 bouteilles de 125ml chacune

125ml 'huile d'olive de bonne qualité

4 petites feuilles de sauge

1 lamelle de zeste de citron

4 feuilles de menthe

*1 petite tige de d'herbe à curry (*Helichrysum italicum*)*

4-5 feuilles de basilic

Lavez et sécher bien les herbes.

Prélevez une lamelle de zeste de citron à l'aide d'un économe, lavez-le, séchez-le et coupez-le en lamelles plus petites.

Introduisez les herbes dans les bouteilles stérilisées (20 minutes au four à 120°C)

Dans la première bouteille introduisez les feuilles de basilic, dans la deuxième le zeste de citron et feuilles de sauge, dans la troisième, les feuilles de menthe et l'herbe à curry.

Faites chauffer l'huile d'olive à feu doux, quand elle arrive à 45-50°C versez-la dans les bouteilles. Fermez-les et laissez refroidir. Réservez à l'abri de la lumière pendant au moins 1 semaine avant de vous en servir.

Ces bouteilles peuvent se conserver plusieurs mois à l'abri de la lumière.