

Huiles aromatisées aux épices

Pour 3 bouteilles de 125ml chacune

350ml d'huile végétale (tournesol pour moi)

1 gousse de vanille

1 bâton de cannelle

2 petites étoiles de badiane

1 bonne pincée de baies de poivre de Madagascar

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

Dans la première bouteille introduisez le bâton de cannelle et les étoiles de badiane, dans la deuxième les baies de poivre légèrement écrasées et dans la troisième la gousse de vanille fendue et coupée en deux dans la longueur.

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.