

Huile d'olive à la clémentine

Pour 1 petite bouteille de 250ml

250ml d'huile d'olive

Les zestes de 2 clémentines bio

Stérilisez la bouteille au four à 150°C pendant 15 minutes.

Prélevez les zestes des clémentines à l'aide d'un couteau éplucheur.

Versez l'huile d'olive dans une casserole, ajoutez les zestes et portez à ébullition, coupez le feu, couvrez et laissez infuser pendant 1 journée (ou 1 nuit).

Filtrez l'huile et versez-la dans la bouteille, fermez-la et stockez-la à l'abri de la lumière.

Laissez reposer pendant au moins 2 semaines avant de vous en servir.