

DE LA TERRE À L'ASSIETTE : PIMENT

HUILE PIMENTÉE

 Temps de préparation :

10 minutes

 Temps de macération :

30 jours

 Economie réalisée :

Produire vous-même vous aura permis d'économiser 8 euros !

USTENSILES

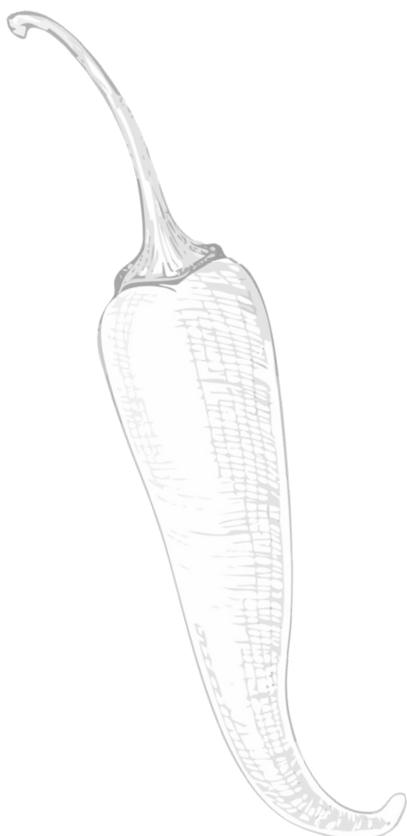
- Couteau
- Planche à découper
- Flacon en verre hermétique
- Cuillère à café
- Entonnoir

INGRÉDIENTS

- 3 piments de Cayenne
- 2 gousses d'ail
- 50 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'origan séché

RECETTE EN 5 ÉTAPES

1. Hache finement les piments, épluche les gousses d'ail et coupe-les en quelques morceaux.
2. Verse les piments hachés, l'ail et l'origan dans un flacon bien propre.
3. Verse ensuite l'huile d'olive, mélange et ferme hermétiquement.
4. Laisse macérer 30 jours à l'abri de la lumière en mélangeant tous les jours.
5. Ton huile est prête pour relever tes plats préférés.



Cofinancé par
l'Union européenne



L'EVEIL



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES



Wallonie