

Faire de l'huile piquante

Il faut :

- 1 piment
- 1 grande gousse d'ail
- 1 brin de romarin
- 1 litre d'huile (de préférence une huile neutre, par exemple de tournesol, mais vous pouvez également utiliser de l'huile d'olive)
- 1 bouteille propre et vide avec un bouchon (1 litre)



Voici les différentes étapes :

1. Coupez le piment en 4 tranches.	
2. Mettez les bandes de piment dans la bouteille	
3. Pelez la gousse d'ail et coupez-la en morceaux.	

4. Ajoutez l'ail au piment



5. Lavez le romarin et mettez-le dans la bouteille



6. Versez maintenant l'huile dans la bouteille.



7. Fermez la bouteille et laissez le tout infuser pendant environ 4 semaines. Conservez la bouteille dans un endroit fraîche et sèche.

