



Huile pimentée



Suivant le type de culture voire d'éducation on peut aussi dire "Harr" "avoine du curé" ou "liqueur à lever la vieille".

Cette huile utilisée avec parcimonie est un exhausteur de goût mais peut aussi à dose abusive mettre le feu au tuyau de descente puis au fondement

Accessoires

- 1 bouteille type "Arôme saveur" de "Maggi" ou flacon en verre de 250 ml avec verseur type goutte à goutte en plastique (surtout pas de métal qui s'oxyde au bout de 1 à 2 mois)

Ingrédients.

- 2 flacons de 45 g de piment de Cayenne ou pilipili (piments ronds)
- 20 grammes de poivre en grains (noir ou gris)
- 2 ou 3 branches de thym éraflées (suivant taille de la branche)
- 1 ou 2 feuilles de laurier (suivant taille de la feuille)
- de l'huile d'olives de très bonne qualité.



Préparation.

Piler **très prudemment** les piments en essayant de ne pas faire de poussière, de ne surtout pas l'inhaler, de ne pas vous en mettre sur les doigts.

Érafler le Thym, casser la feuille de laurier. (Ceci pour éviter que le thym ou le laurier ne viennent pas à terme au dessus du niveau de l'huile afin d'éviter un rancissement précoce).

Verser le tout dans la bouteille, finir de remplir avec l'huile d'olives (en laissant une marge pour la dilatation à la cuisson)

Vous laver les mains et tous les récipients ayant servi très sérieusement, évitez de vous frotter les yeux s'il y a la moindre démangeaison, les rincer abondamment à l'eau.

Ensuite vous avez 2 solutions : soit passage au bain marie pendant 4 à 5 heures, soit passage au micro-ondes en évitant l'ébullition.

La préparation est prête lorsque pratiquement l'ensemble des produits repose au fond de la bouteille, rien ne devant être au dessus du niveau de l'huile. (il subsiste néanmoins quelques éléments en surface qui finissent pas s'imbiber et couler au bout d'un mois.

La préparation a atteint toute son efficacité au bout de 2 mois.

En règle générale je parviens à conserver cette huile environ 5 ans, au delà il y a une légère tendance à rancir (tout dépend de la consommation)