

HUILES AROMATISEES

Ingrédients :

0,5 litre d'huile d'olive ou d'une huile neutre (*arachide, tournesol*), suivant vos préférences QS de basilic, thym-citron, estragon, romarin et/ou fenouil, ... Une petite gousse d'ail

Sécher bien chacune de vos herbes aromatiques. Passer chacune d'elles au mixer de façon à en recueillir 4 cuillères à soupe. Mettre chacune de vos herbes aromatiques hachées dans une bouteille transparente et verser dessus 50 cl d'huile d'olive ou d'huile neutre comme l'huile de pépins de raisin. Pour le basilic, mettre en plus dans la bouteille une petite gousse d'ail. Déposer chaque bouteille sur le rebord d'une fenêtre la plus exposées au soleil. Laisser macérer durant un mois en secouant chaque bouteille au moins une fois par semaine.

Au bout d'un mois de macération, filtrer chaque huile aromatisée et transvaser dans une bouteille opaque d'une contenance adaptée. Pour renforcer les arômes, vous pouvez déposer dans chaque bouteille élaborée une branche ou quelques feuilles de l'herbe aromatique concernée.

Association avec ces huiles :

- **Basilic** : salade de tomates, ratatouille, aubergines courgettes ...
- **Estragon** : poissons, viandes, volailles et lapins
- **Thym-citron** : légumes et poissons de mer
- **Romarin** : agneau, poissons de mer iodés
- **Fenouil** : poissons de mer et saumon plus particulièrement