

Huile d'olive à l'Estragon



Ingédients :

Pour 1 Litre d'huile d'olive : 1 gousse d'ail, 1 cuillère à café de grains de poivre, 2 à 3 clous de girofle et 1 pot « Tout Frais Tout Bio » d'Estragon.

Préparation :

Placez dans une jolie bouteille en verre des tiges entières d'estragon, la gousse d'ail non épluchée, les grains de poivre et de clou de girofle. Vous pouvez également ajouter des tiges entières de Romarin « Tout Frais Tout Bio ». Laissez macérer un mois à l'abri de la lumière. Consommez l'huile dans les 6 mois.