

Huile de figuier

Bonjour à toutes et tous,

Alors que l'été est arrivé, j'aimerais vous proposer une idée-recette qui devrait permettre de twister vos salades d'été (et plus). Pour l'anecdote, je suis actuellement en plein rush de déplacements professionnels, avec très peu de temps pour des activités « hors travail et famille ». La cuisine est restreinte aux basiques, sur le terrain j'ai remercié la pluie qui m'évite d'arroser le jardin. Mais j'ai pris le temps d'une bouffée d'air frais de cuisine sauvage?

On apprécie tous les salades, mais parfois il devient complexe de leur mettre la touche qui change. C'est dans le livre « la cuisine des arbres » que j'ai trouvé l'excellente idée de préparer des vinaigres ou huiles infusées aux feuilles d'arbres. Comme nous avons quelques figuier dans le coin, la variété était toute trouvée. Après préparation, je peux vous assurer que c'est très parfumé : des odeurs fruitées, d'amandes, de douceur. Pour les marinades ou les salades en sucré salé de l'été, cela promet. L'odeur et la saveur sont telles que j'ai fini par préparer un 2e bocal pour l'offrir à ma mère en cadeau « fête des mères en retard ».

Je voulais donc partager l'idée avec vous et est espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- HUILE DE FIGUIER -



© Au Fil du Thym

DIY – Huile de Figuier

Tutoriel : Huile de Figuier

Saison : Mai à Septembre

Matériel

Pour 1 bocal :

- 1 grosse poignée de feuilles de figuier (12-15 feuilles)

- 400 à 500 ml d'huile d'olive
- 1 bocal de 500 ml

Réalisation

- Cueillez les feuilles. Lavez-les, épongez soigneusement, laissez sécher . Retirez le pédoncule.
- Faites chauffer l'huile dans une casserole puis ajoutez les feuilles coupées en morceaux.
- Retirez du feu et laissez infuser jusqu'à refroidissement complet (plus d'une heure).
- Filtrez et placez dans une bouteille

Utilisation : Dans les salades ou plats, comme huile parfumée

Conservation : Sur l'été. Conservez au frais et à l'abri de la lumière.



© Au Fil du Thym

Huile de Figuer
