

# Huile parfumée aux herbes (fait maison !)

Bonjour à tous et toutes,

Dites, entre nous, est-ce que vous pratiquez la [conserve](#) ? Vous savez cette ancienne lubie de grand-mère à mettre tomates, haricots, fruits en bocal dès le mois d'août, pour profiter de ces saveurs en hiver. Dorénavant, c'est une tendance nécessaire pour être sûr ( e) de profiter de bons produits en hiver.

A la maison, la [conserve](#) (et la [confiture](#) ) est presque un « sport » que je pratique (en famille !) avec un grand contentement les week end d'août. Les multiples tomates cerises du potager qui finissent en bocal confites, les tomates en coulis, les fruits d'été en confiture ou au sirop.. J'expérimente toutes les techniques. Tout dernièrement, en farfouillant dans un magazine « Rustica » chez belle Maman, je suis tombée sur une « méthode » encore nouvelle pour moi : la réalisation d'huiles parfumée aux herbes. Vous devez connaître ces bouteilles d'huile aux multiples saveurs que l'on trouve chez les épicerie fines (à prix d'or)... et bien, c'est un excellent plan pour profiter des saveurs des herbes du jardin .. Et c'est tout simple à faire maison ! Piquant honteusement le magazine à belle Maman (Merci !!), j'ai réalisé quelques petites bouteilles 100% maison.

Alors qu'aux premières dégustations dans des salades de crudités le résultat c'est révélé excellent (et bien savoureux), j'aimerais vous partager le tutoriel. Les ingrédients correspondent pour l'instant à mon meilleur essai, cependant vous pouvez varier au gré de votre imagination. Personnellement, je compte bien provisionner quelques bouteilles supplémentaires pour mes futurs cadeaux de Noël ☐

Bref, voici la « recette » !

~~~~~

~HUILE PARFUMÉE  
AUX HERBES ~



FAIT MAISON

~~~~~

## Recette : Huile parfumée aux herbes (fait maison)

Temps de préparation : 10 min.

Temps de repos : au moins 2 semaines

### Ingrédients

Pour petite bouteille d'huile de 50cl :

- 1 bouteille en verre de 50cl (récupérée)
- 2 à 3 branches d'herbes fraîches de votre choix : thym, estragon,

origan..

- 2 clous de girofle ou 1 cuillère à café de coriandre en grains,
- 1/2 cuillère à café de grains de poivre
- 35 à 50 cl d'huile d'olive première pression à froid (selon l'encombrement des herbes/épices)

**Note :** *Dosage personnel* : 2 branches d'estragon + 1 petite branche de thym + 2 clous de girofles + 1 cuillère à café de grains de poivre.

## Réalisation

- Lavez vos herbes égouttez soigneusement et les laissez les sécher 24 à 48 heures à l'air libre.
- Lavez votre bouteille en verre, puis remplissez là d'eau bouillante. Laissez reposer deux minutes, puis retirez l'eau et laissez refroidir.
- Récupérez les herbes coupez-les d'une taille compatible à votre bouteille. Disposez les herbes, les clous de girofles/grains de poivre/etc dans les bouteilles.
- Faites chauffer l'huile à deux doux puis versez sur les herbes jusqu'à ce qu'elles soient bien recouvertes.
- Fermez et laissez mariner au moins 1 semaine à l'ombre et au sec (tiroir de cuisine, cave, etc).

**Conservation :** Conservez cette huile parfumée herbes jusqu'à 6 mois à l'ombre et au sec.

**Utilisation :** Pour agrémenter des salades, sur du poisson, direct sur du pain, ou à offrir en cadeau !

**Variante express :** Vous pouvez faire une version express disposant simplement des herbes et de l'huile dans votre bouteille. Mais dans ce cas, conservez au frais et consommez dans la semaine.



## Astuces :

- Préférez une huile d'olive de bonne qualité pour réaliser ces huiles parfumées. Évitez les mélanges d'huile et surtout les huiles type iso 4, cette dernière ne se conservent pas bien et rancissent.
- Les saveurs de ces huiles parfumées pouvant être assez typées (et non-utilisables à toutes les sauces), je vous conseille de débuter par des flacons de 50cl environ.
- *Variante* : Variez les herbes du jardin selon vos goûts et préférences : thym, estragon, origan, basilic, etc... ainsi que les épices.
- *Variante* : Huile pimentée : ajoutez 2-3 piments oiseau par bouteille.
- *Avec de l'ail* : Si vous utilisez de l'ail dans vos bouteilles et visez une conservation longue, il sera préférable de cuire la gousse d'ail 10 min dans de l'eau bouillante.

**Note** : Vous entendrez sans doute parler sur des articles similaires de risque de botulisme dès que vous réalisez une conserve maison. Il faut baisser le niveau de panique car le botulisme reste une maladie rare en France : on compte 20-30 cas en France, liés le plus souvent à des salaisons industrielles, conserves industrielles, et plus rarement conserves maison. Plus d'infos sur le site de [l'institut Pasteur](http://l'institut Pasteur)

~~~~~

## Suggestions Maison : Consultez aussi :

[Billet généraliste sur les conserves](#)

[Tomates cerises confites \(en conserve\)](#)



[Liste des recettes de conserves et confitures sur le blog](#)

[Astuces : Sécher les herbes du jardin](#)

