

Bocal de 25 petits piments à l'huile d'olive parfumée.



Version de 25 piments sans pépins



1H30 après... reste 60g



Le bocal fini

Ingrédients



100g piments (25)



Huile d'olive



1 brin de romarin



1 brin de thym



1 F de laurier



2 gousses d'ail

Préparation

1. Nettoyer les piments, les essuyer, puis les détailler en rondelle. (petits piments)
2. Ou bien les épépiner et en faire des petits cubes (Ex. de la photo, 1H30 pour 25 piments !)
3. Les couvrir de sel une nuit. Le lendemain les secouer dans une passoire pour enlever le sel.
4. Les mettre en bocal en alternant les couches dans l'ordre suivant :
5. Déposer une première couche de piments au fond du bocal, puis ajouter une feuille de laurier, puis une de piments, puis une de romarin avec la gousse d'ail pelée...
6. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
7. Laisser cependant suffisamment de place pour les arroser d'huile d'olive jusqu'en haut du bocal, puis les refermer. Les remuer pour faire monter les bulles d'air.
8. Les réserver dans un endroit sec et attendre 1 mois avant de les consommer.
9. Ne pas hésiter à prendre un bocal plus grand. Cela vous fera de l'huile pimentée de disponible pour vos omelettes, par exemple.

*** 28 octobre 2019 ***