



Une huile parfumée à deux sous



En petits cadeaux ou en cuisine, surprenez !

Certains prétendent changer le plomb en or , d'autres l'ordinaire en miracle.

Chassez les marchands du temple et ils reviennent ici par la cuisine parfois même , à prix élyséen dirons-nous. Si vous en avez l'occasion, regardez les prix et vous serez convaincus du choix de faire par vous-même.

Aussi , loin des taux d'usure et pour 2 sous , voici l'huile vanillée maison. La vanille est une épice provenant du fruit de certaines orchidées.

Pour quoi faire ?

Pour sublimer une sardine ou un tartare de saumon , une tomate , des noix St jacques, un fromage ou encore une salade.

Que faut-il ?

-Une petite bouteille de 25cl ou plus grande à votre choix. L'ébouillanter et la sécher avant son utilisation évite les mauvaises surprises (champignons, bactéries et mauvaises odeurs)

-De l'huile de tournesol (c'est une huile digeste au parfum neutre) ou de pépin de raisin (un peu plus chère) ou de l'huile d'olive, mais celle-ci est plus prononcée en goût et odeur et demande un temps de macération beaucoup plus long.

L'huile de colza est à éviter , elle rend parfois un goût métallique désagréable faisant toutefois le bonheur des marges de l'agro-alimentaire (regardez les compositions des mayonnaises et sauces du commerce , il y en a partout).

Comment faire ?

- Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur tout simplement avant de les mettre dans l'huile. Il faudra 15 à 21 jours de patience au minimum avant de la consommer. Plus l'attente sera longue plus l'expression recherchée sera évidente , (mais pas à l'odeur).

- Procédez de la même façon ,toutefois avant la mise en bouteille, il suffit de faire chauffer le tout à feu doux dans une casserole en prenant grand soin de couper la chauffe aux premières petites bulles. En effet cette seconde méthode permet de gagner du temps pour la macération. Comme il ne s'agit pas de cuisson, il ne faut jamais dépasser 60° (pour conserver la structure moléculaire d'origine dirait-on en chimie).

- Bien refermer et laisser macérer au moins 10 jours avant utilisation.

Les Randonneurs Hersinois vous souhaitent un bon appétit.