Huile piquante pour pizza

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	2

L'huile pour pizza faite maison avec du piment, de l'ail et des flocons de piment fumé garantit un arôme intense et un piquant fumé. Idéal pour agrémenter les pizzas, les pâtes, les antipasti et le pain.

Ingrédients

200 g piment rouge, en morceaux

10 Gousses d'ail, coupées en deux

2 Cuillère à café flocons de piment fumé (p. ex. chipotle)

150 ml Huile d'olive

100 ml Huile de tournesol

2 feuilles de laurier

2 Branches Romarin

½ Cuillère à café Sel

2 Cuillère à café Sucre

Préparation

Mettre les piments, l'ail et les flocons de piment dans un robot de cuisine, les hacher finement, les mettre dans une poêle. Ajouter l'huile d'olive et tous les autres ingrédients, faire chauffer à feu moyen. Laisser mijoter l'huile à feu doux pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement plus foncée. Retirer le laurier et le romarin. Verser l'huile encore chaude dans les bocaux préparés, bien fermer et laisser refroidir.

Conseils

L'huile pour pizza se conserve environ 6 mois dans un endroit bien fermé et à l'abri de la lumière.

Utiliser pour aromatiser les pizzas, les pâtes ou le risotto.

L'huile pour pizza faite maison est un cadeau idéal à apporter chez des amis.

Accessoires

2 bocaux avec couvercle (env. 200 ml chacun), stérilisés

Informations complémentaires

Créée le	02.09.2025