

Huile aux feuilles de figuier

Ingrédients

500 ml d'huile de tournesol

5 feuilles de figuier sèches (*les feuilles fraîches présentent un risque de botulisme*)

Préparation

Mixer les feuilles (sans les pétioles) avec l'huile pendant 2-3 minutes.

Laisser infuser une semaine, puis filtrer à travers une étamine (ou une gaze) en pressant bien pour extraire les arômes.

Mettre en bouteille. Stocker au frais et à l'abri de la lumière.

Cette huile se conserve plusieurs mois et s'utilise pour parfumer les salades ou pour cuisiner.

Recette : lejardinestorecette.fr, livret imprimable *Tout, tout, tout (ou presque) sur les feuilles de figuier*, p. 23.