



VÉGÉTARIEN



5 MIN



1 À 2 JOURS

HUILE PARFUMÉE AUX FEUILLES ET CÉLERI BLANCHE

INGRÉDIENTS

- Les épluchures de 2 concombres.
- 150g de feta.
- 1 demie botte de ciboulette.
- 200g de farine T55.
- 1 sachet de levure chimique.
- 3 œufs.
- 1 yaourt grec (150g).
- 10 cl d'huile d'olive.
- 30g de graines de tournesol.
- Sel.
- Poivre.

ÉTAPES

1. Rincez bien les tiges effeuillées.
2. Découpez les bouts s'ils sont abîmés ou trop durs et taillez des tronçons de 2 à 3 mm de long.
3. Dans un pot refermable ou idéalement un huilier, insérez les petits morceaux de tronçons et recouvrez les d'huile.
4. Attendez 1 jour ou 2 avant d'utiliser cette huile parfumée, pour laisser le temps aux parfums d'infuser.
5. Une fois préparée, elle se conserve plusieurs semaines. Vous pouvez l'agrémenter en ajoutant un peu d'ail, par exemple.

Cette huile aromatisera idéalement une vinaigrette, ou parfamera une purée, un poisson cuit, des pâtes...



LA CAPÉCHAUDE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU