

Huile de Verveine.

Une recette servant de base à beaucoup de vinaigrette.

La Verveine révèle un parfum et un goût de menthe et de mandarine subtilement mélangés.



Ingredients

3 à 5 brins de verveine fraîche

50 cl d'huile d'olive de bonne qualité

Préparation :

Ciselez la verveine et la déposer dans un bocal à fermeture hermétique type Le Parfait

Ajoutez l'huile d'olive, fermez le couvercle et agitez vigoureusement

Laissez macérer trois semaines avant de consommer.

Facultatif :

Vous pouvez aromatiser cette huile avec des échalotes.

Pelez les échalotes.

Faites bouillir 1 L d'eau avec le vinaigre.

Faites-y pocher 2 minutes les échalotes. Égouttez.

Coupez-les en deux et mettez-les dans le bocal avec l'huile et la Verveine