



## **HUILE D'OLIVE AU BASILIC**

50 cl d'huile d'olive  
5 g de basilic.

### **Méthode 1:**

Laver rapidement les feuilles de basilic et les sécher soigneusement dans un torchon.

Porter l'huile d'olive à ébullition, couper le feu et mettre les feuilles de basilic (préalablement déchirées entre les doigts) à infuser dans l'huile chaude pendant ¼ heure.

Filtrer, verser dans la bouteille qui servira de contenant avant de laisser refroidir et de conserver dans l'obscurité.

### **Méthode 2:**

Procéder de la même manière mais ne pas enlever le basilic et mixer le tout.

Cette méthode donne une huile moins fluide et plus verte.

Conserver au réfrigérateur.