



## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Huile d'olive aromatisée au Romarin et aux mélanges de 5 baies & Huile d'olive aromatisée au Thym

Recettes proposées par :  
Malika du blog Safran Cannelle

Ingrédients pour 6-8 personnes :

Pour l'huile au romarin

- 200ml d'huile d'olive goût intense
- 2 à 3 branches de Romarin frais
- une petite poignée de mélange de 5 baies légèrement décortiqués

Pour l'huile au thym

- 200ml d'huile d'olive goût à l'ancienne
- 2 à 3 branches de Thym frais
- Une petite poignée de mélange de 5 baies légèrement décortiqués

Préparation :

• **Pour l'huile d'olive aromatisée au romarin** : Prendre une petite bouteille mettre le romarin de façon à laisser les branches bien ouvertes rajouter le mélange des 05 baies. Bien mélanger et laisser infuser une nuit avant l'utilisation.

L'huile d'olive aromatisée est prête à l'utilisation on peut aromatiser avec les pizzas, les salades, les légumes où autres.

• **Pour l'huile d'olive aromatisée au thym** : Prendre une petite bouteille mettre le Thym de façon à laisser les branches bien ouvertes rajouter le mélange des 05 baies. Bien mélanger et laisser infuser une nuit avant l'utilisation.

L'huile d'olive aromatisée est prête à l'utilisation on peut aromatiser avec les pizzas, les salades, les légumes où autres.

