

## CRÉEZ VOS HUILES AROMATISÉES !



### - THYM AIL & CITRON -

1 - Eplucher et ciseler 2 gousses d'ail



2 - Prélever les zestes d'un citron



3 - Insérer 2 branches de thym, l'ail, le citron et remplir d'huile d'olive Huilerie Richard, c'est prêt !



Matériel  
2 Bouteilles vides d'huile d'olive -  
1L d'huile d'olive Huilerie Richard - 1 Citron  
- Quelques branches de thym - 2 Piments  
rouges - 1 Branche de basilic -  
2 Gousses d'ail

### - PIMENTS & BASILIC -

1 - Epepiner et couper dans la longueur 2 piments rouges



2 - Insérer les feuilles de basilic, le piment et remplir d'huile d'olive Huilerie Richard, c'est prêt !

