Huile de vanille-citronnelle



Ingrédients

0,5 l

- 0,5 l d'huile de tournesol
- 1 gousse de vanille
- 20 g de purée de citronnelle Bresc
- 1 citron vert, seulement le zeste
- 2 feuilles de citron

Méthode de préparation

Couper la vanille en deux dans le sens de la longueur et retirer les graines. Mélanger la purée de citronnelle. Faire chauffer l'huile à 50 degrés, y déposer la gousse de vanille et les graines avec le zeste de citron vert et les feuilles, laisser infuser pendant une heure environ entre 30 et 40 degrés et réserver au froid. Tamiser l'huile et l'utiliser par exemple pour mariner.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de citronnelle 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000