

## Huile d'olive à la vanille



L'accompagnement idéal pour vos salades, carpaccio, etc.

1. Prendre 2 grosses gousses ou 4 petites par litre d'huile d'olive extra pure
2. Fendre les gousses en 2, racler les graines et les inclure dans la bouteille avec les gousses
3. Laisser mariner minimum 15 jours, plus on atteint et plus l'arôme sera puissant.

*[Cliquez ici pour la version imprimable de la recette](#)*