



## DU PIQUANT

### “L’HUILE DU HIBOU EN COLÈRE” et “LA POTION DU DIABLE”

#### **Ingrédients pour l’huile du hibou :**

de l’huile (note1)  
des piments z’oiseaux bien secs  
selon votre goût : du vinaigre d’alcool fort (note 5 )

gousses d’ail (note 2)  
mélange de poivres (note 3)

#### **Ingrédients pour la potion du diable:**

de l’alcool pure (note4)  
des piments z’oiseaux bien secs  
selon votre goût : du vinaigre d’alcool fort (note 5 )

gousse d’ail (note 2)  
mélange de poivres (note 3)

#### **Méthode:**

Même méthode dans les deux cas . Dans des flacons stériles, entassez les gousses d’ail (note 2) les piments z’oiseaux bien secs et votre mélange de poivres (note 3) par couches en alternant sur un bon tiers de la hauteur



**pour l’huile du hibou :** vous faites chauffer l’huile . Ajoutez , éventuellement une cuillère de vinaigre ( note 5) si vous aimez ( et que votre ulcère à l’estomac ne vous l’interdit pas !)

Vous posez le flacon sur un linge pour éviter le choc thermique et que le flacon n’éclate . Remplissez le d’huile chaude . Fermez et laissez refroidir . Secouez le flacon de temps en temps pour répartir les parfums . Vous pouvez commencer à consommer après 3 jours

**pour la potion du diable :** Même méthode de remplissage du flacon mais au lieu de couvrir d’huile chaude vous couvrez d’alcool + éventuellement un peu de vinaigre ( note 5)

Là aussi vous pouvez commencer à consommer après 3 jours de macération

#### **NOTES TECHNIQUES:**

(note 1) Vous pouvez opter pour l’huile de votre choix mais prenez de la première qualité car votre préparation va durer un certain temps donc il ne faudrait pas que l’huile rancisse et que votre préparation soit “fichue”

**T.S.V.P -->**

(note 2) les gousses d’ail peuvent être utilisées indifféremment , selon vos goûts avec ou sans la chemise . La macération est un peu plus longue avec la chemise mais la préparation y gagne en moelleux

(note 3) Choisissez tous les poivres que vous aimez ... et pensez que certaines de vos baies favorites seraient bien venues ( cassis, genièvre, girofle ... bref c’est votre préparation à vous

(note 4) Si vous n’avez plus de “bouilleur de cru” dans vos relations négociez avec votre pharmacien de l’alcool à 90 ° **non dénaturée surtout** . “L’alcool pour fruits” qu’on trouve dans le commerce n’a “que” 45 ° ce n’est pas assez fort pour “saisir” vos aromates .

Comme vous ne boirez jamais l’alcool tel quel ce n’est pas un problème aux doses infinitésimales que vous allez utiliser vous ne risquez pas de problèmes d’éthylisme !!!

( note 5). Attention les versions avec vinaigre ne sont pas utilisables en présence de lait : il caille c’est même une méthode ( le caillé hindou) pour faire du fromage-express!!!

**NB : les deux versions peuvent être utilisées tel, quel : c’est très joli quand ça “passe à table” mais on peut aussi filtrer pour n’avoir aucun risque de “sous-marins” lors de l’utilisation ou de boucher le goutte-à-goutte d’un flacon avec bouchon doseur**

#### NOTES DIÉTÉTIQUES :

Pour les “sans sel” pas de problème : on en a pas mis !

Pour les “sans gluten” et pour les “sans sucre” tout va bien

Pour les “sans gras” Comme vous ne boirez jamais même une cuillère à moka de l’ “huile de hibou en colère” mais des doses infinitésimales alors vous ne risquez pas de problèmes avec votre régime !!!

Donc , pour une fois voila des recettes pour tous

je vais donc changer ma formule :

#### ON FE CA KOI KON VEU KAN KON VEU



**NB :** Dans le cas de mes produits actuels il y a des baies de genièvre dans les deux . J’ai ajouté une fève tonka dans la potion du diable et du thym et du serpolet dans l’ “huile de hibou en colère” . J’ai mis une rondelle d’orange séchée dans le flocon de “potion du diable” : elle fait fonction de pré-filtrage pour éviter que les grains de poivre tombent . Des pili-pili sont passés mais ce n’est pas grav car on les voit bien : ils “surnagent” et on peut vite les éliminer dès qu’ils menacent de quitter leur habitacle !.

