



HUILE et SAUCE aux 2 BASILICS

Vous le savez le parfum du basilic (surtout le "grande feuille") est aussi net que fugace . Il ne supporte pas la cuisson. Le congélateur, sous vide, est un pis-aller en période d'hiver . Voici un moyen de profiter plus longtemps des vôtres

Ingrédients pour l'huile aux 2 basilics :

au moins deux sortes de basilics (note 1)
éventuellement du sel de Guérande pour les "avec"

de l'huile (note 2)

Ingrédients pour la sauce :

votre huile aux 2 basilics

votre "vinaigrette" légère à vous

MÉTHODE :

Même si vous n'en avez pas dans votre jardin, vous pouvez trouver au marché de gros bouquets de basilics "classiques " comme le "groses feuilles" (photo 1) ainsi que de nombreuses variétés actuellement à la mode dont les basilics Thaï (les deux sur la photo 2) ou le basilic à petites feuilles, le basilic violet etc ...

Il y a beaucoup de variétés très parfumées et décoratives MAIS elles ne supportent pas la cuisson TOUTES



PHOTO 1



PHOTO 2

Ici je ne me suis servi que de ces deux variétés bien typées (groses feuilles et Thaï) mais selon vos goûts vous pourrez, selon la même technique improviser avec vos propres herbes

PRÉPARATION D HUILE DE BASILIC:

Dans votre mixer mettez les basilics préparés (feuilles et tiges fines, pas de tiges raides qui seraient filandreuses et mettraient des mini-pailles dans les dents très désagréables . Ici la proportion est de 1/3 de basilic thaï (plus fort) pour 2/3 de basilic grosses feuilles .

Hâchez grossièrement et recouvrez dans le bol du mixer d'assez d'huiles pour être "à couvert" assez largement ... mais pas trop car les essences aromatiques seront trop "dispersées" dans l'huile qui n'est ici qu'un "support-protecteur"

Mixer très finement : vous obtenez un liquide vert vif un peu "peigieux", épais . A ce moment-là, les "avec sel" ajouteront du sel de Guérande : GOUTEZ salé certes ça "tient" mieux mais ça devient inutilisable en pâtisserie... Et vous ne fabriquez pas du sel aux 2 basilics !!

T.S.VP --->>

Versez dans des flacons stérilisés et vissez le couvercle à fond . Stockez au froid et au noir pour les flacons que vous comptez utiliser vite ([la glacière de LVC](#) suffit dans ce cas) .

Vous constaterez au bout de quelques jours que le basilic se "sédimentarise" au fond du flacon et que l'huile "surnage" : en fait c'est elle qui va permettre la conservation en empêchant l'oxygène d'avarier votre plante . Bien sûr vous secouez votre flacon avant utilisation !!

Pour les autres n'hésitez pas : le "congélateur-coffre-aux-trésors" . Lorsque vous voudrez les utiliser, sortez-les suffisamment à l'avance et n'oubliez pas de bien secouer pour les homogénéiser avant de vous en servir

PRÉPARATION DE SAUCE A L' HUILE DE BASILIC:

Lorsque vous souhaitez ajouter à une salade un bon parfum de basilic même hors saison, sortez votre flacon de sauce "vinaigrette mode LVC" et versez au fond du saladier 2/3 de la quantité de sauce dont vous allez avoir besoin pour votre salade

Secouez votre facon d'huile des 2 basilics et versez à peu près, en quantité 1/3 d'huile par rapport à votre vinaigrette "basique" .



Ici votre "vinaigrette" est au fond du saladier et l'huile de 2 basilics est versée au milieu . Lorsqu'on met les couverts on peut "dispenser" l'huile en petits "ilots"

Mélangez avec votre service à salade : MAIS PAS TROP : il faut que votre huile fasse des "yeux", des "marbrures" dans la sauce .

Croisez vos couverts à délicatement votre salade ou ingrédients : vous apportez quel et vous ne la convives lors du service .

Ainsi tous les éléments les morceaux contenus mais partout la même teneur

Ainsi vous aurez une bouchées comme si on feuilles fraîches hachées



salade et déposez les "couches" de divers la salade sur la table telle "fatigueriez" que devant les

assaisonneront les feuilles ou l'huile de basilic n'aura pas

irrégularité du goût des trouvait des morceaux de

Et vous retrouverez ainsi un petit goût d'été au plein coeur de l'hiver et avec toutes les salades (pensez aux haricots (tous), aux pommes de terre, etc) ainsi qu'aux sauces et tomates diverses

"TRUC de LVC"♥♥♥... Préparez plutôt plusieurs flacons d'avance lesquels vous allez stocker dans votre frigo . En effet, au froid et au noir ça "tiendra" déjà plus longtemps sans fermenter .Mettez-les même au congélateur si vous voulez faire la "jointure" avec l'année prochaine.

Les "avec sel" sont très avantageés car pour eux il y a pas de problème de conservation dans une cave ou un placard : le parfum du basilic est un peu "changé" par le sel dans ce cas, mais il "tient" bien plus longtemps.

T.S.VP --->>

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Les basilics iront tous bien mais si vous le destinez à de la cuisine Espagnole, Italienne ou Provençale, prenez plutôt du "grandes feuilles"

(note 2) 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 inutilisable

Les huiles utilisées seront différentes si vous souhaitez par la suite les utiliser dans des plats où l'huile doit être pas trop présente . L'avantage de l'huile de colza est sa "neutralité" gastronomique ! Mais vous auriez pu prendre une autre huile "blanche", "neutre" sans problème par exemple arachide, tournesol...

Pour moi, par exemple j'ai utilisé pour 2/3 de l'huile "neutre" (ici le colza) et 1/3 d'huile d'olives .

Mais vous pouvez n'utiliser que l'huile d'olives : impossible dans ce cas de l'utiliser avec une sauce au beurre ou de la graisse d'oie : c'est incompatible au palais .

Mais c'est très avantageux en hiver pour assaisonner des pâtes , aromatiser une tomatée ou "monter un tian" de légumes d'hiver.

Vous pouvez parfaitement utiliser de l'huile de noix : elle ne se cuit pas, elle non plus et dans une salade avec un rien de Roquefort ou un petit Cabecou grillé avec quelques cerneaux de noix au besoin ... c'est sans commentaire. Mais ATTENTION : ne se gardera pas longtemps car l'huile de noix est fragile ... sauf d'utiliser le "TRUC de LVC"♥♥♥... plus haut

NOTES DIÉTÉTIQUES :

Pour les "sans sel" pas de problème : on en a pas mis dans la version "basique" !

Pour les "sans gluten" et pour les "sans sucre" tout va bien

Pour les "sans gras" certes, ce n'est absolument pas régime . Toutefois dans le cadre d'une utilisation en tant qu'arôme, à doses très raisonnables pour parfumer une sauce à vous: c'est à vous de voir ce que vous permet votre régime . Sachant que l'huile en question comportera 70% de lipides donc une cuillère à moka représentera 2.75 à 3 grs de lipides . Voyez vous même . Mais je crois que si, pour le reste de votre menu vous êtes très sage, vous devez pouvoir usez de temps en temps de ce petit "extra"

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KI KON A