



DU PIQUANT

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

Deux préparations , deux aides culinaires que vous apprécierez car toutes deux vont vous permettre de «relever» de rehausser vos préparations malgré les «sans»

Ingrédients pour l’huile du hibou :

de l’huile (note 1)

des piments z’oiseaux bien secs

selon votre goût : du vinaigre d’alcool fort (note 5) et/ou

gousses d’ail (note 2)

mélange de poivres (note 3)

alcool (note 4)

“L’HUILE DU HIBOU EN COLÈRE”

Méthode pour l’huile du hibou :

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



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 !) **et/ou** de l’alcool de qualité (Note 4) bien sûr si vous n’êtes pas allergique à l’alcool . Alcool et vinaigres aident à la conservation

Toutefois ce n’est pas indispensable d’ajouter alcool ou vinaigre : vous pouvez parfaitement ne mettre qu’une huile de qualité. Avantage (sans vinaigre) vous pourrez vous en servir dans des sauces (voir des crèmes dessert) à base de lait et (sans alcool) pour les enfants et les allergiques

DONC

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 quelques jours

Du reste comme je vous le dis tout le temps, **GOÛTEZ**, et quand c’est à votre goût vous l’utilisez

N . B : Si vous utilisez des flacons avec capsule à vis , retournez «tête-bêche» le flacon rempli: N’y touchez plus . C’est un genre de semi-conserve qui se gardera très longtemps

T.S.V.P -->

"LA POTION DU DIABLE"

Mon «Doudou» , cher «vieux hibou» a cassé son facon et comme il adore cette épice je lui ai refait de la potion du diable «express»

Ingrédients pour la potion du diable:

de l'alcool pur (note 4) et /ou
gousse d'ail au goût (note 2)
des piments z'oiseaux bien secs

du vinaigre (note 5)
épices au goût (Note 1)
mélange de poivres (note 3)

Méthode pour la potion du diable :

Même méthode dans les deux cas, dans des flacons stériles, mettez des aulx (en «chemise» ou toutes «nues») au fond du flacon .

Entassez vos épices (note 1) des piments z'oiseaux bien secs et votre mélange de poivres (note 3)

Puis vous couvrez très largement de votre vinaigre (note 5) (ou d'alcool (note 4) ou des deux) . Secouez le flacon : vos aromates «surnagent» : c'est normal . Ils vont «couler» peu à peu

En temps normal : laissez «le temps au temps»

Nous attaquons le dernier flacon et je pensais en refaire avec les produits frais du jardin. Comme c'était pressé, j'ai un peu aidé la nature



Tant pis il me restaient que piments «zoizeaux» et épices (baies roses, coriandre, moutarde et mes poivres) : il n'y aura pas d'ail (il est trop vieux à cette saison)

TRUC : J'ai utilisé seulement du vinaigre (celui du vieux hibou) . J'ai mis comme d'habitude piments et mes diverses épices et j'ai couvert de vinaigre

J'ai mis le flacon (**sans bouchon !**) quelques instants dans le FAO : juste pour «réchauffer» les graines et le vinaigre . Elles vont «gonfler» et donner leurs sucs plus rapidement dans mon vinaigre

Manoeuvre à ne pas faire avec de l'alcool bien entendu :ça risquez de prendre feu, voir d'exploser !!
Donc,
allergiques mes frères réjouissez-vous : vous aurez quand même une excellente «potion du diable» !

N . B : Ici j'ai privilégié un ancien flacon pharmaceutique à couvercle de caoutchouc bien étanche à mes traditionnels flacons à couvercles qui se vissent . En effet, avec le vinaigre, les couvercles seraient abimés par l'acide . Mais si vous n'avez que ces flacons, pas de problème : mettez une pellicule de film plastique étirable avant de visser la capsule !

T.S.V.P -->

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 inutilisable

(note 2) les gousses d’ail peuvent être utilisées indifféremment, selon vos goûts «avec» ou «sans chemise» (autrement dit avec ou sans la pellicule de peau blanche qui protège les gousses). La macération est un peu plus longue avec la «chemise» mais la préparation y gagne en qualité

(note 3) Choisissez tous [les poivres](#) que vous aimez ... et pensez que certaines de vos baies favorites seraient bien venues (cassis, genièvre, girofle, moutarde(s), tonka, etc... voyez votre fiche [orgue à épices](#)) de même vous pouvez y joindre des fleurs et herbes séchées (écorce d’orange, fleurs d’hémérocailles séchées ou d’onagre, fenouil ..) 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 (même avec difficulté) 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 goulotte-à-goulotte 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 et des écorces d’orange dans «l’huile de hibou en colère» et des graines de moutarde (s) et quelques graines de coriandre la “potion du diable” . Si on transvase, les rondelles d’orange séchée font fonction de «pré-filtrage» pour éviter que les grains de poivre et les baies ne tombent. Si des «pili-pili passent» ?? Ce n’est pas grave car on les voit bien : ils “surnagent” et on peut vite les éliminer dès qu’ils menacent de quitter leur habitacle !.