

Huile de piment aromatique façon Woks of Life



🍴 8 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 1h15m

Version familiale sino-américaine richement aromatisée : huile infusée une heure avec anis étoilé, cannelle, laurier, poivre du Sichuan, cardamome et girofle, puis versée sur des flocons de piment. Complexe et polyvalente.

Asie / Chine

INGRÉDIENTS

☐ huile neutre	350 ml	☐ ?gingembre des sables séché	1 càs
☐ étoiles d anis	5	☐ ?clous de girofle	2 càc
☐ bâton de cannelle, <i>cassia de préférence</i>	1	☐ ?gousses d ail, <i>écrasées</i>	3
☐ feuilles de laurier	2	☐ ?échalotes, <i>coupées en deux</i>	2
☐ poivre du Sichuan	3 càs	☐ flocons de piment du Sichuan	65 g
☐ ?gousses de cardamome noire	2	☐ sel	1 càc

PRÉPARATION

— Infusion des aromates —

1. Dans une *casserole* profonde (au moins 5 cm de marge avec l'huile), réunir l'*huile neutre*, les *étoiles d anis*, le *bâton de cannelle*, les *feuilles de laurier*, le *poivre du Sichuan*, les *?gousses de cardamome noire*, le ? *gingembre des sables séché*, les *?clous de girofle*, les *?gousses d ail* et les ? *échalotes*.
2. Chauffer à 110-120 °C (petites bulles qui montent doucement des épices). Maintenir pendant *1 heure* minimum à cette température.
3. Retirer l'ail et les échalotes dès qu'ils sont dorés pour éviter qu'ils ne brûlent.

— Versement sur les piments —

4. Placer les *flocons de piment du Sichuan* dans un *grand bol résistant à la chaleur* avec le *sel*.
5. Retirer les aromates de l'huile avec une *passoire fine*. Monter la température de l'huile à 160-175 °C selon la fraîcheur des flocons (plus frais = plus chaud).
6. Verser l'huile chaude sur les flocons en remuant. Une odeur de « pop-corn » doit se dégager — jamais de brûlé.
7. Laisser refroidir complètement.

Le signe que la température est bonne : une odeur de pop-corn grillé. Si ça sent le brûlé, l'huile était trop chaude.

Conservation : jusqu'à 6 mois au réfrigérateur dans un récipient hermétique. Toujours utiliser des ustensiles propres.

Cette version est plus aromatique et complexe que l'huile sichuanaise pure (The Mala Market) grâce à l'heure d'infusion des épices. Idéale pour les nouilles, dumplings, riz, œufs.