



Huile de feuilles de figuier

Pour 1/2 bouteille d'huile :

- environ 20 à 30 feuilles de figuier
- entre 30 et 50 cl d'huile neutre, du type huile de pépin de raisin

Choisir les feuilles de figuier les plus jeunes et tendres, les laver, et ôter la nervure centrale. Les faire sécher sur un torchon propre puis bien les éponger entre des feuilles de sopalin.

Prendre un blender, et placer les feuilles de figuier dedans, coupées en Gros morceaux. Verser l'huile.

Puis mixer 1 à 2 minutes. Laisser reposer 15 min puis mixer à nouveau 1 à 2 minutes

- Placer un entonnoir surmonté d'une passoire **très fine** au-dessus de votre flacon. Verser le mélange en plusieurs fois. Lorsqu'il y a trop de pulpe dans la passoire, bien la presser puis l'ôter avec une cuillère pour la jeter.

Conserver cette huile à l'abri de la lumière et de la chaleur.