



année 2013

Ail confit à l'huile d'olive



Ingrédients : 6/7 têtes d'ail fraîches, quelques branches de thym, 10 grains de poivre noir, 5 baies roses, 2 branches de romarin, sel, huile d'olive

Eplucher l'ail mais en gardant une ou deux peaux. Dans une grande sauteuse, disposer l'ail, le poivre, les baies roses, le romarin, le thym et recouvrir d'huile d'olive.

Chauffer mais sans ébullition, cela doit juste frémir pendant 30 mn environ.

Répartir les gousses d'ail dans les bocaux. Recouvrir avec l'huile filtrée. Ajouter éventuellement quelques branches de thym. Fermer les bocaux. Garder au réfrigérateur.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan