



L'ail confit.



On prête souvent à cette plante potagère des vertus magiques. En effet, l'ail comme le crucifix est censé repousser les vampires en les indisposant et en les faisant fuir.

Plus terre à terre, ses gousses servent de condiment pour les plats mijotés. C'est un délice dans les salades, les pâtes, les sauces, écrasé sur du pain à l'apéro, où bon nous semble.

Pour pouvoir consommer de l'ail digeste et l'agrémenter facilement dans vos plats, voici une recette facile à réaliser :



Ingrédients :

- 2 grosses têtes d'ail
- 2 ou 3 feuilles de laurier
- 1 ou 2 brins de romarin
- 1 ou 2 brins de thym
- 1 c. à café de poivre noir en grains
- de l'huile d'olive

Dans une petite casserole mettez les gousses d'ail, le thym, le laurier et le poivre. Recouvrez avec de l'huile d'olive, les gousses doivent affleurer en surface.

Mettez sur feu très doux, l'huile doit se mettre à frémir et non bouillir. Laissez frémir environ 30 minutes. Pendant ce temps ébouillantez le bocal puis bien le sécher à l'air libre.

Testez la cuisson de l'ail avec un couteau pointu, le couteau doit pouvoir le traverser mais l'ail doit encore se tenir et ne pas être en purée.

Transvasez le contenu de la casserole dans le bocal de taille moyenne, fermez et laissez refroidir à l'air libre. Vous pouvez conserver votre ail confit pendant 6 mois bocal fermé à l'abri de la lumière.

Ce n'est pas plus compliqué !

Astuce : une cuillère à soupe d'huile d'olive de la marinade à l'ail pour faire revenir des petits légumes les parfumeront très agréablement. Rien ne se perd, tout se transforme dirait Mr Einstein.