

Ail confit et son huile aromatisée

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Cuisson :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes :

8

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

1

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour les gousses d'ail confites

250 g de grosses gousses d'ail roses (3 têtes) 2 petites branches de thym effeuillées 2 petites branches de romarin effeuillées 12 grains de poivre blanc
10 g de gros sel de Guérande 500 g de d'huile d'olive

Pour la conservation

1 bocal en verre type pot de confiture

Astuce:

1 bouteille en verre

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

POUR LES GOUSSES D'AIL CONFITES

Placer le fouet sur les lames. Séparer et éplucher les gousses des 3 têtes d'ail (retrouvez mon astuce sur le club ou votre robot). Mettre les gousses pelées avec les branches de thym et romarin effeuillées, le sel et le poivre. Couvrir d'huile d'olive (env. 500 g). Laisser mijoter 30 minutes - 90°C - vitesse 1 (sans verre doseur).



30 min

90 °C

1



Cuire à nouveau 5 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur)



5 min

100 °C

1



POUR LA CONSERVATION

Transvaser dans un bocal en verre type pot de confiture. Les gousses doivent être recouvertes d'huile. Fermer le pot, le retourner et laisser refroidir.

0

ASTUCE:

Conserver le surplus d'huile dans une bouteille. Servez-vous de cette huile aromatisée pour vos salades ou pour vos pizzas et fougasses ...

0

Cet ail confit est délicieux avec des pommes de terres vapeur, sur des pizzas, des fougasses et aussi mixés pour obtenir une purée d'ail confit pour des toasts apéritifs.

0