



Confit d'Ail

Pour 4 bocaux à confiture :

8 têtes d'ail
Huile d'olive

Préparation :

Choisissez les têtes fraîchement cueillies, la peau doit être tendre et claire. Coupez la queue.

Déposez les têtes sur la plaque du four, arrosez-les d'huile d'olive.

Passez-les au four préchauffé à 120° pendant 1 h.

Montez la température à 150° et laissez cuire encore 1 h. Ne les laissez pas brûler. Si besoin, rajoutez un petit verre d'eau ou couvrez.

Laissez-les refroidir.

Mettez 2 têtes dans chaque bocal, et recouvrez-les d'huile d'olive.

Fermez les bocaux et réservez-les dans un endroit frais.

Quand vous utilisez l'ail, ne jetez pas l'huile, elle peut agrémenter une salade, ou arroser une viande.

Un régal !