



# Ail confit

PROPORTION: 2

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 45 MIN

## Ingrédients

- 3 têtes d'ail
- 3 brins de thym
- 2 brins de romarin
- un peu de sel.
- Huile d'olive de qualité

## Instructions

1. Peler l'ail en laissant la dernière peau
2. Disposer dans la casserole, les gousses d'ail, le thym, le romarin et le sel
3. Recouvrir d'huile d'olive
4. Faire frémir à petit feu durant 45 minutes environs
5. Mettre les gousses d'ail dans un bocal stérilisé
6. Recouvrir avec l'huile chaude
7. Fermer le bocal et le retourner
8. Un fois refroidis le mettre au frigo
9. Se conserve durant 7 à 10 jours une fois ouvert



## Astuces

- L'ail s'utilise sur du pain, avec de la viande, du poisson, en tajine, avec des pommes de terre, dans une salade, ...
- Vous pouvez ajouter d'autres herbes aromatiques si vous le souhaitez

