



L'AIL CONFIT

La veille de préférence, ou même avant puisque cette préparation très facile se garde environ 2 semaines au frais.

Détacher les gousses d'ail sans les éplucher. Les poser dans une casserole en les couvrant d'huile d'olive et les laisser à feu très doux, à découvert pendant une petite heure. L'huile ne doit jamais bouillir. Les laisser refroidir dans l'huile, les mettre ensuite au frigo dans un pot fermé (style pot à confiture).

PETITS GATEAUX APERITIFS AUX FROMAGES A L'AIL ET AUX TOMATES CONFITES



Pour une vingtaine de petits gâteaux, une douzaine si ce sont des muffins:

140 g de farine
3 œufs
1 sachet de levure
120 g de comté râpé
½ Saint Marcellin bien crémeux
10 cl de lait
5 càs de fromage blanc
25 tomates confites
25 gousses d'ail confites
Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

A la cuillère en bois, mélanger la farine, les œufs, la levure, le sel et le poivre. Si le mélange n'est pas tout à fait lisse, ce n'est pas important. Ajouter, le comté, le Saint Marcellin écrasé à la fourchette, le lait et le fromage blanc. Terminer par les tomates et les gousses d'ail.

Cuire environ 20 minutes, un peu plus pour de vrais muffins. Laisser refroidir avant de démouler.