

# ÉCUME D'AIL CONFIT



## Ingrédients:

- 10 gousses d'ail
- 120 g d'huile d'olives
- 200 ml de crème liquide entière
- sel et poivre du moulin



Dans le Cook'in, les gousses d'ail épluchées et l'huile d'olive.

Régler **10 min/90°C/vit 2**, mettre le bouchon-verre doseur.

Vider l'huile "chaude" lentement dans un récipient inox(ou résistant à la chaleur).

### **Et pas de gaspillage:**

*Ne la jetez surtout pas, car on obtient une huile parfumée à l'ail dont on se ressert facilement en cuisine.*

Remettre le bol avec les gousses sur le socle, ajouter la crème, saler et poivrer.

Cuire **10 min/100°C/vit 2**. (Avec bouchon)

Mixer fin **4 x 5 sec/vit 5+ TURBO**.

Poser le tamis et le filtre sur le siphon, passer la crème d'ail pour retenir les petits morceaux.

Fermer le siphon et insérer la cartouche, réserver jusqu'au dressage (bain marie).

### **Cook'in et Émulsiphon:**

2 vrais complices pour les Espumas ou écumes, les mousses, les chantilly...