



## **AIL CONFIT**

### **Ingrédients pour 3 têtes d'ail :**

**3 têtes d'ail nouveau, qq branches de thym, 6 clous de girofle, 1 piment langue d'oiseau ou un peu de pâte de piment, de l'huile d'olive fruitée**

Détacher les gousses d'ail nouveau. Sans les peler les placer dans une petite casserole. Ajouter le thym, le piment, les clous de girofle. Couvrir le tout d'huile d'olive (environ ½ litre).

Porter sur feu très doux et laisser frémir sans jamais bouillir pendant 40 mn. Laisser refroidir, transvaser dans un bocal et placer au réfrigérateur.

L'ail confit se conserve 1 mois au réfrigérateur et accompagne les viandes, poissons, grillades. L'huile utilisée peut servir à confectionner des vinaigrettes ou à arroser des légumes vapeur ou des pâtes.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**