

# Purée d'ail des ours frais

FLEXIPAN® Origine/Inspiration  
Moule 48 PETITS FOURS  
Moule 48 MINI-CUBES

## Ingrédients :

- 100 g d'huile d'olive
- 100 g de feuilles fraîches d'ail des ours
- 5 g de gros sel de Guérande
- 60 g de feuilles fraîches d'ail des ours

## Préparation :

Laver les feuilles d'ail des ours et les sécher entre 2 torchons propres. Dans le bol du robot, verser l'huile d'olive et ajouter les feuilles coupées en 4. Mixer par 3 tours - fonction TURBO. Racler les bords puis placer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10. Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10. Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10. Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10. Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10. Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10. Selon la consistance souhaitée cette étape est facultative. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🌀	🔄	TURBO/PETRIN
	Huile, feuilles d'ail	<b>3T</b>			<b>TURBO</b>
🍷		<b>30 sec</b>		<b>10</b>	
🍷		<b>30 sec</b>		<b>10</b>	
🍷	Gros sel, feuilles restantes	<b>30 sec</b>		<b>10</b>	
🍷		<b>30 sec</b>		<b>10</b>	
🍷		<b>30 sec</b>		<b>10</b>	
🍷	Facultatif	<b>30 sec</b>		<b>10</b>	

## Conservation:

Placer dans un récipient Besave pour une utilisation assez rapide ou répartir dans les 48 petits-fours ou 48 mini-cubes pour les congeler en petites portions pour un usage dans le temps.

## Utilisation:

Dans les sauces, dans les pâtes à tartes salées ou pâte à pâtes fraîches, dans le pain, sur du poisson ou de la viande, sur les légumes etc.

**Autour de ma table** <http://www.autourdematable.com/>