

Ail rôti

L'ail cuit à basse température développe un goût fumé et caramélisé car le sucre qu'il contient est concentré. Ce qui reste est une crème à l'ail copieuse, crémeuse et beurrée.

Temps de préparation: 4 h. 30 min. · Niveau de difficulté: facile · vegan

Portions

Ingrédients pour 12 portions.

Ingrédients

5 pièce Têtes d'ail
4 c.à.s. Huile d'olive

Préparation

Épluchez les gousses d'ail dans le fond de la casserole (environ 5 têtes) sans les empiler afin de pouvoir cuire uniformément. Mélangez bien avec 1 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge ou, si vous voulez de l'huile aromatisée. Remplissez d'huile à la largeur d'un doigt au-dessus des gousses d'ail. Cette huile est parfaite pour filtrer après la cuisson, pour assaisonner les pizzas, les pâtes ou les vinaigrettes.

Utilisez une mijoteuse ou une casserole à fond épais et laissez-la pendant 4 heures à très basse température. Vérifiez de temps en temps à quel point l'ail est doux.

Laissez ensuite refroidir dans la casserole.

Il y a maintenant 3 façons de l'utiliser :

1. Remplir des pots avec les gousses d'ail entières et de l'huile d'olive fraîche.
2. Ajoutez l'huile d'olive utilisée et mélangez les gousses d'ail restantes dans un mélangeur. C'est idéal pour assaisonner les crèmes de légumes, les ragoûts ou les plats de viande, les pizzas et les sauces pour pâtes. Aussi très savoureux pour parfumer le beurre.

3. Mélangé avec du yaourt à la crème, du sel et du poivre, le résultat est un "AlliOli light", une excellente variante de tapa pour l'été.

Peut être conservé au réfrigérateur pendant 2-3 semaines avec le suffisant huile. Peut être congelé pendant des mois dans un bac à glaçons.