

Recettes

Ail

Ail confit

Retirer les premières peaux des têtes d'ail.

Les badigeonner d'huile d'olive.

Envelopper chaque tête dans du papier aluminium.

Faire cuire dans la braïse ou au four chaud 30 min.

On peut en faire des brochettes en enfilant trois gousses d'ail, du romarin et un fromage de chèvre.

Soupe à l'ail (recette d'Emmanuelle Aubert)

6 têtes d'ail

3 pommes de terre

1 feuille de laurier

2 c. à s. persil haché

1 l eau

1 pincée de gros sel

Eplucher les pommes de terre, les couper en quatre, les mettre avec le laurier dans l'eau bouillante salée. Cuire 15 min.

Pendant ce temps, éplucher l'ail, le couper en menus morceaux, le faire revenir, sans le laisser prendre couleur, l'ajouter aux pommes de terre, cuire 7 à 8 min. Passer au mixer.

Cette soupe doit avoir une consistance un peu veloutée.

Au moment de servir, ajouter le persil.