

# Ail confit et son huile parfumée

Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 35 min

Recette pour votre  
**Cook'in**



## INGRÉDIENTS

### Pour les gousses d'ail confites

- 250 g de grosses gousses d'ail roses (3 têtes environ)
- 2 petites branches de thym effeuillées
- 2 petites branches de romarin effeuillées
- 12 grains de poivre blanc
- 10 g de gros sel de Guérande
- 500 g de d'huile d'olive

### Pour la conservation

- 1 bocal en verre type pot de confiture

### Astuce:

- 1 bouteille en verre

## PRÉPARATION

### POUR LES GOUSSES D'AIL CONFITES

Placer le fouet sur les lames. Séparer et éplucher les gousses des 3 têtes d'ail. Mettre les gousses pelées avec les branches de thym et romarin effeuillées, le sel et le poivre. Retrouvez mon astuce sur le club ou votre robot [ici](#). Couvrir d'huile d'olive (env. 500 g). (sur la photo je n'avais pas encore effeuillé mon romarin) Laisser mijoter 30 minutes - 90°C - vitesse 2 (sans verre doseur). Cuire à nouveau 5 minutes - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur)

### POUR LA CONSERVATION

Transvaser dans un bocal en verre type pot de confiture. Les gousses doivent être recouvertes d'huile. Fermer le pot, le retourner et laisser refroidir.

### ASTUCE:

Conserver le surplus d'huile dans une bouteille. Servez-vous de cette huile aromatisée pour vos salades ou pour vos pizzas et fougasses ...

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Ail, thym, romarin, sel, poivre, huile d'olive	30 min	90°C	2	
		5 min	100°C	2	

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/ail-confit-et-son-huile-aromatisee>

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/astuce-eplucher-de-lail-en-toute-simplicité>

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

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)