



Ail confit à l'huile d'olive

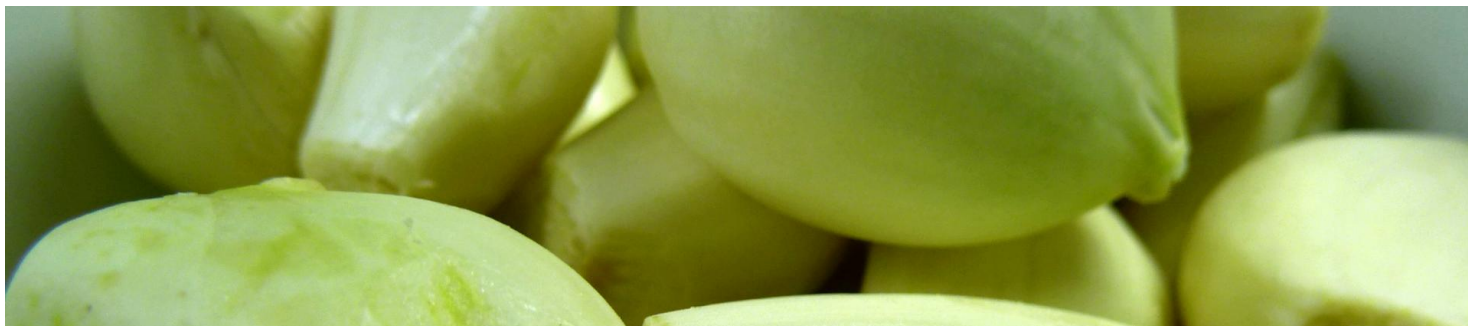
- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

L'ail confit est une préparation qui permet d'avoir dans sa cuisine toujours de l'ail prêt à être utilisé pour une préparation. Se conserve bien au réfrigérateur ou sous vide.

Les ingrédients:

- 3 têtes d'ail
- 1/2 litre d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier





Réalisation:

L'ail confit peut être réalisé pour accompagner différentes recettes. Cette recette permet de les conserver 1 ou 2 mois dans un bocal fermé et mis au réfrigérateur. Pour réaliser l'ail confit à l'huile d'olive, il vous faut commencer par l'éplucher et le couper en deux afin d'ôter le germe. Mettre dans une casserole de l'huile d'olive, feuille de laurier et un brin de thym. Ajouter l'ail et confire doucement à feu doux pendant 2 heures. Si vous pouvez, utilisez un thermomètre digital et évitez de dépasser les 75°C. Une fois l'ail confit, le mettre dans un bocal ; le laisser refroidir avant de fermer et le stocker au réfrigérateur. Idéal avec une pièce de veau rôti ou dans une sauce. Dans certaines recettes, l'ail confit sera étalé sur une tranche de pain grillé et servi avec le plat, un vrai régal !