Comment faire de l’ail confit au four

ACCOMPAGNEMENTS – LÉGUMES – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Bulbe d’ail entier avec la peau
- Filet d’huile
- Sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Couper la tête de l’ail et les racines s’il y en a.
3. Déposer la tête d’ail sur du papier d’aluminium.
4. Verser un filet d’huile sur l’ail et saler légèrement.
5. Refermer en papillote.
6. Pour éviter que ça coule dans le four, mettre la papillote sur une plaque allant au four.
7. Cuire 40-45 minutes. Ouvrir la papillote et continuer la cuisson pour faire dorer un peu l’ail. Retirer.
8. Laisser refroidir et presser la tête d’ail pour retirer la chair.
9. Déguster sur un bon pain.
10. Se conserve au réfrigérateur ou au congélateur.