

**Temps de cuisson :** 2 minutes

**Temps de préparation :** 5 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 19-20 bocconcinis



## Bocconcinis marinés aux herbes et à l'ail

### Ingrédients :

- ½ tasse + 1 c. table d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, haché finement
- 1 c. table de persil, haché finement
- 1 c. table de basilic, haché finement
- 1 c. table de thym, haché finement
- 1 c. thé de sel
- Poivre au goût
- 1 pot de 200 grammes de bocconcini cocktail

### Marche à suivre :

1. Chauffer 1 c. table d'huile dans un poêlon à feu moyen. Ajouter l'ail et faire cuire 1 à 2 minutes.
2. Déposer dans un pot Masson.
3. Ajouter le reste de l'huile, les herbes, le sel et le poivre dans le pot Masson.
4. Égoutter et rincer les bocconcinis et les déposer dans le pot Masson.
5. Laisser mariner une journée. Déguster.