

Purée d'ail maison

Ma sélection:

À vous de choisir le nombre de têtes d'ail* que vous souhaitez éplucher (800 g de gousses max non épluchés), 1000 g à 1500 g d'eau

Mes indispensables:

Munissez-vous de votre bijou de cuisine (BDC). Vous aurez également besoin du disque éplucheur, d'un couteau, d'une planche à découper et d'un grand bol en verre, d'une passoire ou du panier de cuisson.

Les préliminaires:

Commencez par détacher les gousses d'ail de la tête une à une et les réserver dans un bol en verre. Mettez les déchets à la poubelle.

Le secret:

Dans le bol de ton bijou de cuisine, placez le disque éplucheur, puis versez 1000 g d'eau. Une fois que l'eau est versée, tu peux mettre tes gousses d'ail* (maximum 800 g) et fermer avec le couvercle. Ensuite, **activer l'option éplucher** qui est déjà préprogrammée. Une fois les 4 minutes terminées, vous aurez simplement le tri à faire : récupérez l'ail propre dans un contenant, mettez les épluchures à la poubelle, puis jetez l'eau.

Une fois que c'est fait, vous pourrez couper les deux extrémités de vos gousses d'ail à l'aide de votre couteau. S'il y a des morceaux abîmés ou si vous voulez enlever le germe (le cœur de l'ail), vous pourrez le faire.

Ensuite, rincez l'ail dans un bol d'eau. Pour finir, enlevez le disque éplucheur du bijou de cuisine et rincez le bol.

Remettez l'ail épluché dans le bol. Fermez le, puis **réglez 10 sec. sur Vit. 10**. Raclez les parois, puis renouvelez si nécessaire jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Le secret de ma touche personnelle:

Cette purée d'ail maison est la touche finale de toutes mes recettes salées. Juste en ajoutant un peu d'ail dans mon plat, cela me ramène immédiatement de belles saveurs en bouche.

Vos mots:

C'est une astuce qui est rapide cela m'évite d'éplucher chaque gousse d'ail une à une.

Produit issu de l'agriculture bio*