

Ail

Ail Confit

4 têtes d'ail entières
huile d'olive

- Préchauffez le four à 424° F
- Déposez les têtes d'ail sur du papier d'aluminium et arrosez d'un filet d'huile.
- Refermez le papier de façon hermétique et enfournez 45 minutes.
- Retirez du four et ouvrez le papier avec précaution.
- Lorsque l'ail est refroidi, pressez chaque tête au dessus d'un bol pour extraire la pulpe et écrasez a l'aide d'une fourchette.

Peux être servie sur des pâtes, des viandes grillées, des pommes de terre ou du pain.

Ail

Escargots à la crème d'ail

1 conserve d'escargots bien rincés et égouttés
1 c. à table beurre
1 gousse ail finement hachée
1/4 t. crème 15% champêtre
1-2 pincée sel d'ail
 poivre au goût

- Fondre le beurre à feu moyen dans une petite casserole.
- Ajouter l'ail et les escargots. Faire revenir environ 2 minutes, en évitant de brunir l'ail.
- Réduire le feu, ajouter la crème ainsi que le sel d'ail.
- Laisser réduire à feu doux 8-10 minutes en remuant de temps à autre.
- Rectifier l'assaisonnement au goût.
- Servir dans un plat à escargot ou sur de petits vol-au-vent.

Ail

Spaghetti à l'ail

500 g spaghetti
1 bulbe d'ail
3 c. à tb huile
 sel et poivre au goût

- Faire cuire les spaghetti selon sa méthode habituelle.
- Pendant ce temps, émincer l'ail.
- Lorsque les spaghetti sont cuits, les égoutter et les réserver.
- Couvrir le fond d'un chaudron avec l'huile et ajouter l'ail.
- Faire revenir l'ail environ 20 secondes à feu moyen et ajouter du sel et du poivre.
- Ajouter le spaghetti et mélanger le tout en corrigeant l'assaisonnement.
- Vous pouvez y ajouter d'autres légumes sautés avec l'ail (champignons, courgettes, poivrons, etc.)

Ail

Beurre à l'ail

1 lb	beurre
2	échalotes
3 à 4	gousses d'ail
1/2	citron pressé
1-2 c. à tb	persil
	sel et poivre au goût

- Laisser le beurre à la température de la pièce.
- Passer au malaxeur le beurre, brasser assez longtemps (au moins 10 min le beurre deviendra presque blanc et va gonfler un peu).
- Passer au robot ail et échalotes, ensuite ajouter, toujours en brassant, le jus de citron, le persil, l'ail, les échalotes, le sel et le poivre.
- Mettre dans des petits pots.

Ail

Sauce à l'ail pour fondue chinoise

1 tasse mayonnaise
3 gousses ail, épluchées
1 c. à tb sauce Worcestershire

- Écrasez les gousses d'ail (ou les hachez finement) et mélangez le tout.

Ail

Spaghetti à l'ail et au piment fort

	Sel
1 lb	spaghetti
½ t	huile d'olive extra vierge
5	gousses d'ail pelées
1 c.à thé	piment fort (au goût)
¼ t	persil italien frais haché
1 c.à tb	basilic frais haché
1 c.à tb	menthe fraîche hachée

- Faire cuire les spaghettis en remuant occasionnellement env. 8 minutes, les pâtes doivent être "al dente". Égoutter les pâtes et réserver 2 c. À table d'eau de cuisson des pâtes.
- Entre-temps, dans une grande poêle à frire, chauffer l'huile à feu modéré. Ajouter les gousses d'ail et faire sauter 1 minute ou jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il dégage son parfum. L'ail ne doit pas brûler sinon il aura un goût amer. Retirer l'ail et le jeter. Incorporer le piment fort et faire cuire 1 minute. Ajouter l'eau de cuisson et 1/2 c.à thé de sel. Déposer les spaghettis égouttés. Remuer bien les pâtes. Rectifier l'assaisonnement. Transférer dans un plat de service et saupoudrer des herbes fraîches. Servir.

Ail

Soupe à l'ail

5	tasses de bouillon de légumes
4	gousses d'ail broyées
3 c. À tb	paprika
3 c. À tb	cumin
	Sel et poivre
2 mcx	pain grillé
	Huile
	6 œufs

- Verser le bouillon de légumes dans une casserole, ajouter l'ail, le paprika, le cumin et amener à ébullition.
- Assaisonner de sel et poivre.
- Défaire le pain en cubes et placer dans des bols à soupe.
- Faire frire les œufs dans une poêle dans un peu d'huile jusqu'à ce que le blanc se forme.
- Placer un œuf sur le pain dans chaque bol et verser la soupe bouillante sur le tout.