



Les Saveurs du Bois du Roc



Gousses d'ail confites

Temps de préparation 10 min Cuisson 20 min

Ingrédients :

- 36 gousses d'ail
- 8 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café de sucre
- Sel & poivre

1. Sans éplucher les gousses d'ail, les faire revenir quelques minutes dans une poêle avec l'huile d'olive, le sucre, une pincée de sel et du poivre,
2. Quand elles sont bien dorées, les retirer du feu,
3. Les enfermer dans une papillote de papier sulfurisé,
4. Terminer la cuisson à four moyen 120°C pendant 20 min environ,
5. Le plat peut accompagner une viande ou servir de condiment avec un plat principal.

Bon appétit !