



Cette crème à l'ail, devenu très doux une fois cuit, accompagnera à merveille toutes sortes de mets, du plus simple (en tartinade sur une tranche de pain, dans un sandwich ou pour accompagner des bâtonnets de légumes croquants à l'apéro) au plus élaboré (à l'aide d'une poche à douille sur des verrines de caviar d'aubergine, une pissaladière ou des pommes de terre en robe des champs coupées en deux). Quant à l'association de l'ail et du persil, ce dernier permettra de rendre l'ail plus digeste et d'en effacer l'arrière-goût tenace en bouche.

Crème d'ail persillée

Ingrédients

- 2 têtes d'ail frais ou séché
- 10 cl d'huile d'olive vierge de première pression à froid
- 1 petit bouquet de persil
- 1 pincée de sel

Recette

- Faire cuire à la vapeur douce les gousses d'ail épluchées et découpées en deux ou trois morceaux selon leur taille, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes
- Pendant ce temps, rincer, sécher et hacher finement le persil
- Écraser les aulx cuits à la fourchette, saler et verser au fur et à mesure l'huile d'olive, afin d'obtenir une crème homogène et lisse

Cette crème d'ail persillée pourra se conserver quelques jours dans un contenant hermétique, rangé au réfrigérateur. Penser à la sortir au moins 30 minutes avant de servir.

Bonne dégustation !