

PULPE D'AIL

- 5 têtes d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- ½ c. à c. de sel

Pour éplucher l'ail séparer les gousses et les mettre dans un cul de poule. Les recouvrir d'eau bouillante pendant 5 minutes avant de les égoutter; les peaux s'enlèveront facilement.

Couper les gousses en deux dans le sens de la longueur et enlever le germe.

Mettre les gousses dans le bol d'un mixeur et ajouter l'huile d'olive et le sel. Mixer jusqu'à former une purée.

Conserver au réfrigérateur (veiller à ce qu'il y ai toujours un peu d'huile en surface pour éviter l'oxydation) ou bien congeler dans de petits gobelets selon vos besoins.

