

Pickles d'ail au vin blanc



🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 5m

🍷 sulfites

Gousses d'ail confites dans un mélange de sauvignon blanc et vinaigre d'alcool. Repos minimum 15 jours. Base du garde-manger, adoucit l'ail et le rend fondant.

France

INGRÉDIENTS

<input type="checkbox"/> têtes d ail	6
<input type="checkbox"/> sauvignon blanc	500 ml
<input type="checkbox"/> vinaigre d alcool	250 ml
<input type="checkbox"/> persil	5 g
<input type="checkbox"/> sel	

PRÉPARATION

1. Éplucher *têtes d ail* et disposer les gousses dans une *casserole* avec le *sauvignon blanc* et le *vinaigre d alcool*. Faire chauffer jusqu'à ébullition.
2. Disposer la préparation dans un *pot stérilisé* puis ajouter du *persil* et du *sel*.
3. Réserver au réfrigérateur pendant au moins *15 jours* avant dégustation.

L'ail confit au vinaigre perd son agressivité et devient doux et fondant. Excellent haché dans les vinaigrettes, les sauces ou directement sur du pain grillé.

Conservation : plusieurs mois au réfrigérateur dans le pot fermé.

pickles