

Ail nouveau mariné à l'huile d'estragon

- 3 têtes d'ail nouveaux
- une dizaine de feuilles d'estragon
- de l'huile d'olive.



■ Epluchez les gousses d'ail. Disposez-les dans une casserole d'eau froide, puis portez l'eau à ébullition. Dès que l'eau bout, égouttez les gousses d'ail, puis recommencez l'opération 2 fois.

■ Rincez et hachez les feuilles d'estragon.

■ Disposez les gousses d'ail dans un bocal, ajoutez l'estragon, et couvrez à hauteur d'huile d'olive. Fermez le bocal, et laissez mariner au moins 4 semaines.

■ *Petites gousses d'ail, très douces à croquer à l'apéritif.*

Vous pouvez ajouter des épices et des herbes selon votre goût.

Conseils

Vous pourrez utiliser l'huile pour vos salades.