



Cuiseur d'ail

.....

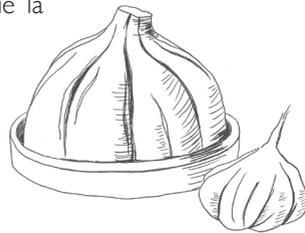
L'ail cuit en chemise est fondant, plus doux et a un goût subtil de noisette. Servez-le comme accompagnement ou comme garniture de bruschetta. Vous pouvez également incorporer de la crème d'ail onctueuse dans une tapenade, un guacamole ou du beurre aux fines herbes.

Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, plongez votre cuiseur d'ail dans de l'eau froide pendant quelques heures. Laissez ensuite sécher votre cuiseur entièrement à l'air libre et conservez-le dans un endroit sec (et non recouvert de son couvercle).
- Le cuiseur d'ail convient pour une utilisation au four.
- Lavez le cuiseur à la main. Évitez d'utiliser du produit de vaisselle et laissez-le sécher entièrement afin d'éviter la formation de moisissures.
- La terre cuite ne supporte pas bien les changements extrêmes de température. Ne rincez donc jamais un cuiseur d'ail chaud à l'eau froide et ne mettez pas un cuiseur chaud directement sur une surface froide pour éviter que la terre cuite ne se fende.

Ail en chemise

- Préchauffez le four à 180° C.
- Coupez la bout supérieur d'une tête d'ail. Retirez la fine pellicule de la tête d'ail pour faire apparaître les gousses d'ail.
- Enduisez généreusement la tête d'ail d'huile d'olive et posez-la dans le cuiseur. Astuce : ajoutez un brin de romarin ou de thym pour lui donner encore plus d'arôme.
- Ajoutez encore un filet d'huile d'olive et remettez le couvercle sur le cuiseur.
- Enfournez le tout pour 30 à 45 minutes jusqu'à ce que l'ail soit bien tendre. Laissez refroidir un peu et pincez les gousses d'ail entre vos doigts pour les faire sortir de leur pellicule.



Pour plus d'informations et des recettes, visitez notre site web : www.dille-kamille.com



#dillekamille