



Bocconcini marinés aux herbes et à l'ail

[RECETTES](#) – [30 MIN. ET MOINS](#) – [ACCOMPAGNEMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 19-20

TEMPS DE PRÉPARATION : 7 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ½ tasse + 1 c. table d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, haché finement
- 1 c. table de persil, haché finement
- 1 c. table de basilic, haché finement
- 1 c. table de thym, haché finement
- 1 c. thé de sel
- Poivre au goût
- 1 pot de 200 grammes de bocconcini format cocktail

Préparation

1. Chauffer 1 c. table d'huile dans un poêlon à feu moyen. Ajouter l'ail et faire cuire 1 à 2 minutes.
2. Déposer dans un pot Masson.
3. Ajouter le reste de l'huile, les herbes, le sel et le poivre dans le pot Masson.
4. Égoutter et rincer les bocconcinis et les déposer dans le pot Masson.
5. Laisser mariner une journée. Déguster.