

## ***Comment conserver ta fleur d'ail***

RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS : 2H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- Tiges de fleurs d'ail
- Huiles d'olives ou autres de votre choix

## Préparation

---

1. Hacher finement vos tiges de fleurs d'ail.
2. Remplir les cavités d'un moule à glaçon de fleurs d'ail.
3. Presser légèrement, mais pas trop, il faut laisser de place à l'huile.
4. Remplir doucement les cavités d'huile.
5. Congeler pendant 1 à 2 heures au congélateur, le temps que l'huile fige bien.
6. Démouler et conserver dans un sac de congélation.
7. Vous pouvez ensuite utiliser les cubes pour aromatiser vos vinaigrettes ou encore pour la cuisson de vos aliments.