

Bien cuisiner

L'ail **sublime la saveur de vos recettes** salées. Cru, cuit, ce condiment révèle de multiples facettes en fonction du mode de préparation choisi. Voici quelques suggestions pour **relever vos plats d'une subtile saveur aillée** !

En un tour de main

- Avant toute chose, retirez la pelure de la tête d'ail et prélevez le nombre de gousses d'ail nécessaires. Ces dernières se retirent très facilement, il suffit de tirer d'un petit coup sec dessus.
- Avec la pointe d'un petit couteau, coupez la base de la gousse et ôtez la petite peau qui la recouvre, appelée « la tunique ».

Les modes de cuisson

L'ail se prête à de nombreuses préparations et s'apprécie :

- **haché au presse-ail ou en lamelles, poêlé à feu vif** jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration ;
- **en chemise** (on conserve alors la tunique) au four, l'ail devient fondant et son goût plus doux ;
- juste **frotté sur du pain ou dans le fond d'un plat**, pour un parfum léger.

Mariages et assortiments

L'ail relève à merveille :

- les poêlées de légumes (tomates, aubergines, courgettes, etc.),
- les pâtes,
- la salade,
- les vinaigrettes et les sauces,
- les soupes, etc.

Pommes de terre confites à l'ail et au romarin

les ingrédients

- 1 kg de pommes de terre pour cuisson au four
- 8 gousses d'ail
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 2 branches de romarin frais
- 3 c à s d'huile d'olive

la préparation

- Préchauffer votre four à 180° C (th.6)
- Laver les pommes de terre et les essuyer à l'aide d'un linge propre.
- Les déposer entières ou en morceaux (selon leur taille) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Ajouter l'ail en chemise et arroser d'huile d'olive. Saler, et saupoudrer de fleur de sel.
- Parsemer de romarin finement ciselé.
- Enfourner pendant 40 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites en les retournant régulièrement. Vérifier la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau, celle-ci doit s'enfoncer facilement. Servir bien chaud.