

# Ail confit (condiment ou bocaux)

Bonjour à toutes et tous

Sur les marchés du sud (Ouest comme Est), il y a un élément incontournable en été : [l'ail](#). En tête seule, tressé, séché, presque frais, il est présent sur tous les états des maraîchers. Le mois d'août voit aussi apparaître des structures tressées assez esthétiques, pour tout amateur d'ail voulant allier l'utile à l'agréable. Dans ma famille, ils adorent tous ce condiment, et beaucoup sont accros au préfou, pain vendéen richement garni d'ail. Autant vous dire que c'est un ingrédient assez incontournable dans mon placard et que des tresse d'ail « made in Gers » circulent dans la famille.

Bref, en lisant le dernier *Saveurs Magazine*, j'ai repéré une recette de *bocaux d'ail (aulx) confits*. Bien que classique, cette recette m'a plu car le mot « confit » est généralement très apprécié dans les assiettes de mes gourmands. De plus, c'était une piste pour de futurs cadeau gourmand « du sud ouest » pour mes proches. J'ai donc tenté la recette un week-end, histoire de préparer deux petits bocaux et me faire une idée.

Le résultat de cet essai m'a appris trois choses :

- 1) C'est vraiment long d'éplucher 6 têtes d'ail (1 bonne grosse demi heure). La rentabilité quantité / temps passé n'est pas à la hauteur des confitures, donc il faut être motivé si on souhaite préparer de nombreux bocaux pour des cadeaux gourmands :
- 2) On a les mains qui sentent l'ail le lendemain ^^
- 3) Mais côté saveurs, on dispose d'un excellent condiment où l'ail est devenu tout doux et tout fondant. Pour parfumer un filet mignon, ou pour relever une

tartine avec quelques tranches de tomates, c'est  
clairement top

Satisfait de l'essai – et sentant bien que cela va devenir un  
incontournable – , je voulais vous partager cette recette  
d'ail confit . Peut être vous intéressera-t-elle pour  
condimenter vos plats ou pour offrir pour les plus motivés.  
J'espère en tout cas que cela vous amusera. Bon week-end !



- AIL CONFIT -  
(CONDIMENT)



## **Recette : Ail confit**

**Saison de la recette : Préférence Juillet – Octobre**

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 30 à 40 minutes**

---

## **Ingrédients**

Pour 2 petits bocaux :

- 6 têtes d'ail
- Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

## **Réalisation**

- Epluchez toutes les gousses d'ail en veillant à les garder entières. Un conseil, égouttez de la radio / musique, cette étape est assez fastidieuse.
- Disposez les gousses d'ail dans une casserole, ajoutez les herbes puis couvrez d'huile.
- Faites chauffer l'huile jusqu'au bord de l'ébullition, baissez le feu puis faites cuire à feu très doux pendant 40 minutes. (1). Une fois les gousses d'ail fondantes, sortez du feu.

- Ébouillantez deux petits pots, puis placez-y les gousses. Couvrez de l'huile chaude. (2) puis fermez.

Conservez ce condiment d'ail confit quelques mois au frais à l'abri de la lumière, puis une quinzaine de jours au réfrigérateur une fois ouvert.

---

### **Astuces :**

- (1) N'hésitez pas à contrôler régulièrement votre cuisson afin de vérifier qu'il n'y a pas d'ébullition (surtout si vous couvrez). Une fois que l'huile est chaude, celle-ci n'a besoin que de très peu de puissance pour garder sa température donc vous devrez sans doute baisser le feu. (Note : J'ai fini à 1/14 sur ma plaque de cuisson)
  - (2) Selon vos pots, vous aurez peut être trop d'huile. N'hésitez pas à la garder pour une salade. Elle la parfamera (fortement) à l'ail.
  - Au sujet du botulisme : (Comme certains sont très sensibles aux micro risques de botulisme dès qu'on met de l'ail dans une conserve). Il y a très peu de risque si vous respectez la durée de conservation recommandée.
-