



Préparer l'ail à l'avance



Si vous suivez ce conseil, vos mains qui sentent l'ail appartiendront bientôt au passé. Vous pouvez en effet préparer l'ail à l'avance et le conserver, pour n'avoir ensuite qu'à l'intégrer dans vos plats à l'aide d'une petite cuillère. Je connais deux manières de faire que j'utilise souvent. La première: l'huile aromatisée à l'ail. Pour cela, hacher très finement l'ail (vous pouvez aussi le mixer), et faire revenir peu de temps dans une huile de qualité. Verser l'huile et les morceaux d'ail dans une bouteille ou dans un bocal, et fermer le couvercle. Sinon, je coupe l'ail en morceaux et je le mélange avec beaucoup de sel. Cette préparation à l'ail se conserve également dans un bocal fermé dans le placard.

Dans les deux cas, l'ail se conserve sans problème pendant quelques semaines. Promis: Vous ne vous salirez les mains qu'une seule fois et vous pourrez ensuite réutiliser la préparation à volonté.