

AIL CONGELÉE

- Temps de préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS

- Ail (quantité désirer)
- Huile végétale au choix (environ 1/2 tasse), adapter selon la quantité d'ail

PRÉPARATION

- Peler et mettre les morceaux d'ail dans le robot culinaire et hacher, ajouter l'huile au fur et à mesure pour ne pas en mettre trop.
- Verser dans des cubes à glaçons et couvrir pour les odeur.
- Congeler l'ail haché.
- Le lendemain, mettre les cubes d'ail dans un sac de congélation.
- * **Un cube à glaçon équivaut à 2-3 gousses d'ail!**