

Ail conservé dans l'huile

L'ail peut être conservé dans l'huile, ce qui permet d'en prolonger la durée de conservation. Par contre, il est possible que l'ail contienne une bactérie responsable du botulisme. Ainsi conservé dans l'huile (sans oxygène), les conditions sont optimales pour le développement de toxines. La consommation d'un produit détérioré peut mener à une intoxication alimentaire grave qui se manifeste par des symptômes tels des étourdissements, une vision floue ou double, de la difficulté à respirer, à avaler et à parler. L'apparence, l'odeur et le goût d'une huile détériorée ne seront pas nécessairement modifiés, d'où l'importance de respecter les consignes suivantes :

Toujours garder au réfrigérateur l'ail conservé dans l'huile.

Consommer immédiatement ou dans la semaine qui suit l'huile à l'ail fait maison. Les huiles à l'ail commerciales devraient contenir des agents de conservation (des acides, tel du vinaigre, ou du sel) : vérifier sur l'étiquette du produit.