

Fleur d'ail marinée et grillée

- Mettre les tiges de fleur d'ail dans un grand sac à fermeture.
- Ajouter de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique brun, des épices aux légumes ou toutes autres épices à votre goût.
- Saler et poivrer.
- Laisser mariner à la température ambiante entre 2 à 4 heures
- Faire griller sur le gril du BBQ environ 6 à 7 minutes pour une cuisson croquante.
- Servir avec une vinaigrette et/ou une trempette à la fleur d'ail.