



Gousses d'ail marinées

Préparation : 1 heure

Pour 4 bocaux (taille de pots de confiture) :

- 300 ml de vinaigre de vin blanc (pas du cristal !)
- 300 ml de vin blanc
- 4 càc de sel
- 60 g de sucre
- 500 g d'ail
- huile d'olive
- 1 oignon rose
- quelques branches de romarin

Peler les gousses d'ail. C'est l'opération la plus longue et la plus fastidieuse...la suite est un jeu d'enfant.

Faire bouillir environ un litre d'eau et plonger les gousses 30 secondes. Les sortir avec un écumoire et les mettre dans un récipient rempli d'eau froide. Répéter cette opération encore deux fois. Si vous êtes certains de l'extrême fraîcheur de vos gousses d'ail, vous pouvez vous dispenser de cette opération qui vise uniquement à ôter l'amertume de l'ail.

Mettre le vinaigre, le vin, le sel et le sucre à bouillir. Ajouter les gousses d'ail.

Laisser frémir une dizaine de minutes, puis éteindre le feu. Conserver les gousses dans le liquide de cuisson jusqu'à complet refroidissement.

Mettre l'ail dans des bocaux. Recouvrir aux 2/3 de liquide de cuisson. Ajouter l'oignon rose finement ciselé, et le romarin. Compléter avec de l'huile d'olive afin de bien recouvrir l'ail de liquide.

Ces gousses se consomment à l'apéritif ou dans une salade ; elles se conservent plusieurs semaines au réfrigérateur.