

Purée d'ail des ours frais

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	3 min
Coût :	2
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	8

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

100 g d'huile d'olive 100 g de feuilles fraîches d'ail des ours 5 g de gros sel de Guérande 60 g de feuilles fraîches d'ail des ours

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Laver les feuilles d'ail des ours et les sécher entre 2 torchons propres.					
Dans le bol du robot, verser l'huile d'olive et ajouter les feuilles coupées en 4. Mixer par 3 tours - fonction TURBO.					3T
Racler les bords puis placer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10.		30 sec		10	
Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10.		30 sec		10	
Racler les bords, ajouter le gros sel et le reste des feuilles coupées en 4 puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10.		30 sec		10	
Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10.		30 sec		10	
Répéter. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10.		30 sec		10	
Selon la consistance souhaitée cette étape est facultative. Racler les bords puis replacer le panier inox dans le bol. Mixer 30 secondes - vitesse 10.		30 sec		10	
CONSERVATION: Placer dans un récipient Besave pour une utilisation assez rapide ou répartir dans les 48 petits-fours ou 48 mini-cubes pour les congeler en petites portions pour un usage dans le temps.				0	
UTILISATION: Dans les sauces, dans les pâtes à tartes salées ou pâte à pâtes fraîches, dans le pain, sur du poisson ou de la viande, sur les légumes etc.				0	