

## Crème d'Ails Confits au Basilic

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 10 minutes

### Ingrédients:

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| - GOUSSES D'AIL CONFITES | 250g           |
| - BASILIC                | 20-25 feuilles |
| - HUILE D'OLIVE          | 4 c à soupe    |
| - SEL                    | un peu         |
| - POIVRE                 |                |

### Recette:

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez les gousses d'ail confites avec le basilic ciselé et l'huile d'olive.
- Mixez sur « Turbo » pendant 5 secondes.
- Repoussez la crème d'ail au fond du bol et mixez à nouveau 5 secondes.
- Salez un peu (vérifiez avant) et poivrez.
- Réservez au frais.

### Remarque:

Si nécessaire, dessalez les gousses d'ail confites dans de l'eau claire pendant 1 ou 2 jours avant de réaliser la recette.

