

## Ail noir : comment le faire à la maison ?

L'ail noir a une texture molle et légèrement collante ainsi qu'une saveur très sucrée et très riche ; il est donc bien différent de l'ail classique frais. La mijoteuse fournit un environnement idéal pour rôtissage lent de l'ail noir.

**Ingrédients :** bulbes d'ail.

**Timing :** environ 15 minutes de préparation et 3-4 semaines dans la chambre de pousse et mijoteuse pliante.

**Équipements :** chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor ainsi qu'une casserole en métal avec un couvercle bien ajusté.

*Note : les modèles originaux de la chambre de pousse et mijoteuse pliante (FP-101 et FP-201) peuvent également être utilisés. Réglez la mijoteuse à 102 °F / 39 °C (au lieu de 140 °F / 60 °C) et suivez la recette.*

Déterminez le nombre de bulbes que vous allez pouvoir mettre dans votre casserole en métal. La casserole doit avoir son couvercle original ou un autre qui est bien ajusté. La mijoteuse pourra facilement contenir une casserole de six quarts/litres. En vieillissant dans la mijoteuse, l'ail diffuse un arôme notable. Une solution pour réduire l'odeur d'ail est d'envelopper soigneusement la casserole incluant son couvercle dans du papier d'aluminium épais avant de la placer dans la mijoteuse. Assurez-vous que le fond de la casserole soit entièrement en contact avec la plaque chauffante en aluminium de la mijoteuse.

**Préparation des bulbes d'ail.** Si nécessaire, coupez toutes les longues racines du bulbe. Si la tige au-dessus du bulbe est longue, coupez à environ ½" / 1¼ cm. Si la fine pellicule extérieure du bulbe est recouverte de terre ou de saleté, retirez juste assez de pellicule pour exposer une partie propre.

*Note : il est difficile de nettoyer les bulbes d'ail après avoir fait l'ail noir, parce que chaque gousse à l'intérieur deviendra très molle et pourra facilement s'écraser, si manipulée. L'ail acheté dans la plupart des épiceries est prêt à être enveloppé dans du papier d'aluminium. Pour de meilleurs résultats, choisissez des bulbes frais et fermes.*

**Enveloppement dans du papier d'aluminium.** Enrobez chaque bulbe dans une grande feuille de papier d'aluminium. Appuyez fermement sur le bulbe enrobé de la feuille d'aluminium pour vous assurer qu'il est complètement enveloppé et sans parties exposées. S'il y a une déchirure dans la feuille, utilisez un autre morceau pour couvrir la déchirure. Ceci empêchera le bulbe de sécher et lui permettra de conserver son humidité naturelle.

**Transfert dans la casserole.** Placez tous les bulbes enrobés de papier d'aluminium dans la casserole et placez le couvercle dessus.

**Préparation de la mijoteuse.** Placez la mijoteuse sur une surface qui pourra tolérer une température d'environ 140 °F / 60 °C. Les surfaces de bois naturel telles qu'un bloc de boucher peuvent se dilater et se contracter lors de fluctuations de chaleur. Les comptoirs en marbre, granit, céramique, béton ou en composite en plastique (ex. Formica) fonctionnent bien. Retirez le bac à eau et la grille du fond de la mijoteuse. Placez la casserole, avec son couvercle, contenant les bulbes directement au centre de v et sur la surface en métal sur la base de la mijoteuse. Fermez le couvercle de la mijoteuse. Sélectionnez le mode de mijoteuse sans utiliser de grille ou de récipient à eau. Réglez la mijoteuse à 140 °F / 60 °C et laissez-la comme ça pendant 3-4 semaines.

**Vérification de l'ail.** Après 3 semaines, retirez un bulbe de la casserole et ôtez doucement le papier d'aluminium. En utilisant un petit couteau, séparez une gousse et pelez-la pour voir l'intérieur. L'ail devrait avoir une couleur brun très foncé ou noir. Si le bulbe n'est pas assez foncé, remplacez-le de nouveau dans la casserole et laissez-le dans la mijoteuse pendant environ 1 semaine de plus.

**Conservation.** Pour conserver l'ail noir, les bulbes peuvent être séparés en gousses individuelles, laissées dans leur peau, enveloppées dans des sacs en plastique hermétiquement fermés et conservées dans le congélateur pendant au moins un an.

L'ail noir a une texture molle et légèrement collante ainsi qu'une saveur très sucrée et très riche ; il est donc bien différent de l'ail classique frais. Il peut être consommé avec de l'agneau, du bœuf, de la volaille, des fruits de mer, des pizzas, des pâtes, des risottos, de l'aioli, des œufs et même dans des desserts.



### Ail noir et saumon glacé à l'orange

Assaisonnez le saumon de sel et de poivre, au goût. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez le reste des ingrédients à la poêle, sauf le ghee et le saumon et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épaissi. Retirez le romarin et ajoutez le ghee en fouettant. Faites cuire le saumon au four pendant environ 10-15 minutes à 350 °F / 175 °C. Versez ensuite le glacis sur le saumon avant de le servir.