

Conserves anti gaspi

#unjourunerecette 3 - 22 mars 2020

Ingrédients (pour 1 petit bocal de chaque) :

*4 têtes d'ail
25cl d'huile d'olive*

*500g de persil
Huile d'olive*

*1 poivron rouge
1 poivron vert
1 poivron jaune
25cl d'huile d'olive*

Ail confit

Blanchir l'ail 3 fois : mettre dans l'eau froide et porter à ébullition.

Chauffer l'huile à 80° et verser directement sur l'ail blanchi dans un bocal.

Conserve de persil

Laver et équeuter le persil. Le sécher puis le mixer avec de l'huile d'olive jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Mettre dans un bocal.

Poivrons marinés

Laver et éplucher les poivrons puis les tailler en grosses lanières.

Chauffer l'huile à 80° et verser directement sur les poivrons dans un bocal.

