



AIL FRAIS BIO

L'ail frais est récolté avant d'être complètement séché. Son bulbe est juteux, sa peau est tendre et sa saveur est beaucoup plus douce que celle de l'ail sec. Il apporte une touche délicate aux plats sans être trop piquant.

Contrairement à l'ail séché qui se conserve plusieurs mois, l'ail frais est un produit saisonnier qui mérite d'être dégusté rapidement afin de profiter pleinement de sa fraîcheur et de son arôme. Il s'utilise dans les vinaigrettes, les marinades, les sauces, les sautés de légumes, les pâtes, les grillades ou simplement rôti au four.

Toutes les parties de l'ail frais sont comestibles : les gousses, la tige tendre ainsi que les feuilles lorsqu'elles sont encore jeunes.

Conservation

Conserver l'ail frais au réfrigérateur dans un sac de papier ou un contenant perforé. Il se garde environ 2 à 3 semaines.

Il est également possible de le congeler, haché ou entier, ou encore de le transformer en beurre à l'ail ou en purée avec de l'huile d'olive.

Recette

Beurre d'ail frais aux fines herbes

Ingrédients

- 1 bulbe d'ail frais
- ½ tasse (125 g) de beurre ramolli
- 1 c. à soupe de persil frais haché
- 1 c. à thé de ciboulette hachée
- Sel et poivre au goût

Préparation

Écraser les gousses d'ail frais jusqu'à obtenir une purée. Mélanger avec le beurre, le persil et la ciboulette. Saler et poivrer.

Délicieux sur du pain grillé, des légumes vapeur, du maïs, un steak ou du poisson.



FRESH GARLIC

Fresh garlic is harvested before it is fully cured. Its bulbs are juicy, the skin is soft, and its flavor is much milder and sweeter than dried garlic. It adds a delicate garlic taste without being overpowering.

Unlike cured garlic, fresh garlic is seasonal and should be enjoyed while it is at its freshest. It is excellent in salad dressings, marinades, pasta dishes, stir-fries, roasted vegetables, grilled meats and homemade sauces.

Every part of fresh garlic can be enjoyed, including the cloves, tender stems and young leaves.

Storage

Keep fresh garlic refrigerated in a paper bag or a ventilated container. It will keep for approximately 2 to 3 weeks.

Fresh garlic may also be frozen whole or chopped, or blended with olive oil to prepare garlic butter or garlic paste.

Recipe

Fresh Garlic Herb Butter

Ingredients

- 1 fresh garlic bulb
- ½ cup (125 g) softened butter
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- 1 teaspoon chopped chives
- Salt and pepper to taste

Directions

Mash the fresh garlic cloves into a paste. Mix with the softened butter, parsley and chives. Season with salt and pepper.

Serve on toasted bread, steamed vegetables, corn on the cob, grilled steak or fish.