

# Ail rôti au four

**Ingrédient :**

Gousse d'ail

**Préparation:**

1. Chauffer le four à 400F
2. Couper le dessus du bulbe d'ail pour exposer les gousses
3. Déposer le bulbe sur un papier d'aluminium ou dans un petit plat de pyrex avec couvercle
4. Mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive et ajouter une pincée de sel. Seller le papier d'aluminium ou mettre le couvercle sur le plat.
5. Cuire environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les gousses semblent bien cuites
6. Retirer du four et faire tiédir
7. Presser chaque gousse pour en extraire l'ail en utilisant un objet plat tel un couteau

Étendre sur des biscottes, du pain ou mélanger avec des pommes de terre pilées.