



## **Gousses d'ail rôties**

6 et plus têtes d'ail entiere

1 1/2 eau

Chauffer le four a 450f

Couper le dessus des têtes d'ail pour voir les gousses. Déposer sur le support dans l'instant pot.

Les têtes peuvent se superposées.

Mettre 1 1/2 eau au fond et mettre pressure cook , high. 10 minutes. NR 10 min.

Déposer les têtes d'ail sur une plaque à cuisson recouvert d'aluminium et verser de l'huile sur chacune pour remplir les espaces entre les gousses.

Mettre au four 5-10 minutes.

Retirer les gousses de la pelures et conserver max 12 jours au réfrigérateur. Se congèle très bien.