

Fleur d'ail grillé

sur le BBQ

-Pour 2 personnes (accompagnement)
-20 minutes de préparation

Ingrédients

250g de fleur d'ail
1 cuillère à soupe d'huile
d'olives
1/4 c.t. de paprika
1/4 c.t. de sel d'oignon
1/4 c.t. de poivre noir
1/8 c.t. de piment de
Cayenne

Préparation

1. Laver les tiges de fleur d'ail et retirer les pointes plus sèches
2. Mélanger les épices
3. Bien enrober les tiges avec l'huile puis les épices
4. Griller directement sur la grille à feu vif jusqu'à ce que les tiges soient bien marquées

*La fleur d'ail grillée prend un goût sucré un peu comme l'asperge une fois cuite. Elle est excellente pour accompagner un steak.