



Comment dégermer de l'ail

Temps de préparation : 2 min.

La liste des courses

Le primeur :

- 1 gousse d'ail

La marche à suivre

1. Coupez la base de la gousse. Pelez votre gousse d'ail.



2. En son milieu, ouvrez-la en deux dans le sens de la longueur.



3. Une fois ouverte, vous observez le germe, séparez en 2 en forme de virgule. Il peut être vert ou blanc comme sur les photos.



4. Avec la pointe du couteau, suivez ses contours et par un mouvement de bascule, enlevez-le. Et voilà !

