

## Faire sa poudre d'ail

*L'ail planté en automne pointe son nez dans les jardins...  
L'ail conservé pour la consommation d'hiver, lui aussi,  
germe.*

### C'est le moment de déshydrater l'excédent :

*1 Séparer les gousses, couper le germe qui dépasse de la  
gousse, éplucher puis couper en lamelles, en conservant le  
germe à l'intérieur.*

*2 Répartir sur la ou les grilles du déshydrateur.*

*3 Mettre en marche le déshydrateur, 40 ° pour 15 heures.  
Au bout de 7 heures, décoller les lamelles .*

*4 Quand le séchage est fini, laisser bien refroidir les  
lamelles dans le déshydrateur.*

*5 Conserver dans des bocaux bien fermés, type pot à  
confiture, et mixer selon les besoins.*

*On peut aussi mixer le tout et conserver dans des petits  
pots, bien à l'abri de l'humidité.*