

La Ferme  
d'En Jouas



Savoir-faire et Qualité



*Le goût de nos cultures*

# Ail violet de Cadours

*Caractéristiques, utilisations, conservation*



Viviane & Lilian BERNARD, producteurs d'ail violet  
et céréales en Haute-Garonne

# Caractéristiques

L'ail est originaire d'Asie, cette plante de la famille des Alliées est utilisée depuis des millénaires. Les légumes appartenant à cette famille restent parmi les plus consommés au monde.

L'ail a d'énormes **vertus pour notre santé** : antioxydant, anti-inflammatoire, antibactérien, antiseptique, antiviral, etc. Il agit sur le système cardiovasculaire et également sur la prévention de nombreux cancers.

L'ail violet de Cadours a obtenu son AOC en 2015 et son **AOP en 2017**. Après une démarche longue de plus de 15 ans, cette reconnaissance vient couronner ce fabuleux produit. Avec son bulbe à stries violacées et son goût prononcé, cet ail est le premier à arriver sur le marché. Vous pouvez le retrouver dès le mois de juillet, en tresse, en sac de 5 kg, etc. Sa saveur marquée le différencie des autres aulx, généralement plus doux.



# Utilisations

L'ail violet de Cadours sera un allié incontournable dans votre cuisine. Il conviendra à l'ensemble de vos plats, des entrées (salades, cakes...) jusqu'aux viandes. Son goût et ses saveurs uniques régaleront les amateurs d'aulx.



# Conservation

**L'ail violet de Cadours**, conformément au cahier des charges de l'AOP, ne reçoit aucun traitement anti-germinatif. C'est un ail de saison dont la durée de conservation est limitée. À partir du mois d'octobre, le germe commence à se développer dans la gousse : c'est un cycle naturel de la plante. **Des solutions existent pour profiter de l'ail le plus longtemps possible dans vos préparations.**

## Conservation :

- **Dès l'achat**, le conserver dans un endroit sec, à température ambiante autour de 18-20°C
- **Au-delà du mois d'octobre**, examinez l'ail régulièrement
- **Pour en utiliser toute l'année**, différents types de conservation existent
  - au congélateur, en pelant les gousses
  - en saumure : conservation par le sel et l'acidité
  - dans l'huile : immersion dans un milieu gras limitant l'oxydation et le dessèchement
  - dans le vinaigre : conservation longue et goût relevé
  - déshydraté, en poudre

Toutes les têtes sont manipulées plusieurs fois lors du pelage et du conditionnement. Nous nous efforçons de proposer un produit sain. Toutefois, des gousses abîmées peuvent échapper à notre vigilance.

Selon les années, certaines gousses peuvent présenter des taches marron. Elles sont difficiles à repérer sous la peau. Il vous suffit de les retirer à l'aide d'un couteau : **cela n'altère en rien les qualités gustatives de l'ail violet de Cadours.**

**Nous proposons l'ail violet sous différentes formes :**

- **En tresse** de 500g, 1 kg et 2 kg, sac de 5 kg, etc.
- **En produit transformé :**
  - fusilli à l'ail violet (pâtes sèches)
  - ail déshydraté en verrine
  - ail en gousses dans le vinaigre
  - tartinables à l'ail
  - tourin (soupe à l'ail)



# Idées recettes !

## Purée d'ail

**Pour 4 personnes** : 2 têtes d'ail, 2 échalotes, 1 verre d'huile d'olive, sel

Faites cuire à la vapeur pendant 5 minutes les gousses d'ail et les échalotes pelées. Ajoutez de l'huile d'olive, une pointe de sel et mixez le tout.

On frotte cette purée sur des morceaux de pain que l'on enfourne à four chaud pendant 3 minutes. Elle peut aussi servir à parfumer un risotto ou un velouté.



## Tête d'ail confites aux herbes

**Pour 4 personnes** : 4 têtes d'ail frais, 1 c à soupe de thym frais, 1 c à soupe de romarin frais, huile d'olive, sel, poivre.

Préchauffez votre four à 150 °C. Enlevez la couche externe des têtes d'ail, coupez-les en deux horizontalement. Placez les demi-têtes dans un plat, en orientant les gousses tranchées vers le haut. Arrosez-les d'un peu d'huile d'olive, saupoudrez-les de romarin et de thym émincés. Salez et poivrez. Enfourez pendant une heure, en couvrant le plat avec du papier sulfurisé. Retirez la feuille pour laisser dorer pendant 10 min. Sortez du four et servez, en accompagnement d'une viande ou à tartiner sur des toasts.

[fermedenjouas.fr](http://fermedenjouas.fr)

SARL Lilian & Viviane BERNARD • 3, chemin de La Graouette  
Lieu dit "Angouas" 31480 Le Grès • Haute-Garonne

06 74 92 89 45