

# Navajas con Ajo y Albahaca



## Ingrédients pour 4 personnes:

20 Couteaux.  
4 gousses d'Ail.  
10 feuilles de Basilic frais.  
10 cl d'Huile d'Olive Extra vierge *Oliflix*.  
Sel, piment d'Espelette.

## Préparation:

- Mettre les couteaux à dégorger pendant 2 heures dans de l'eau froide et du gros sel.
- Préchauffer le four à 180°.
- Emincer l'ail et le basilic.
- Disposer les couteaux dans un plat allant au four et les arroser d'huile d'olive (la valeur d'une cuillère à soupe).
- Enfourner pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, faire revenir dans de la restant d'huile d'olive l'ail, sans le faire roussir.
- Jeter au dernier moment le basilic et stopper la cuisson.
- A la sortie du four, disposer les couteaux dans une assiette.
- Arroser d'huile à l'ail et basilic.
- Servir chaud.