

## Les fleurs d'ail du Petit Mas

Enfin! plus d'haleine d'ail grâce à cet assaisonnement provenant de bulbes d'ail continental qu'on met en terre en octobre et dont la fleur est récoltée en juin. Un bon truc: remplacer une gousse d'ail par 5 ml (1 c. à thé) de fleurs d'ail dans la préparation de plats cuisinés ou pour relever le beurre et le fromage à la crème. Se conserve plusieurs mois au réfrigérateur. Ce produit des Cantons-de-l'Est est vendu dans les épicerie fines. (5,99 \$ les 190 ml)

Distributeurs: Élane et Guy Marcoux: (450) 698-1123

