

## J'AI TESTÉ



### Fleurs d'ail Le Petit Mas

LORSQUE JE vous en ai parlé l'année dernière, vous avez été nombreux à m'écrire pour savoir où vous en procurer. La fleur d'ail fait un malheur actuellement. Depuis qu'on la connaît, on l'adore. La fleur d'ail est beaucoup plus douce et digeste que la gousse. On n'y retrouve pas le côté piquant de l'ail, ce qui plaît aux personnes qui digèrent mal l'ail. On récolte les boutons floraux de l'ail vers la fin juin, on les hache avec leur jeune tige et on les conserve dans de l'huile de tournesol avec un peu de jus de citron. Les fleurs d'ail ont besoin d'une période de maturation de deux à trois mois pour retrouver ce doux parfum si apprécié dans les pâtes, les soupes et les sauces. La récolte de 2001 sera donc disponible d'ici la fin du mois. En attendant, on trouve quelques pots de la récolte de l'an dernier dans quelque 400 points de vente (boucheries, épicerie fines, etc.), presque partout au Québec. Ce condiment est super pratique puisque les fleurs sont déjà hachées et prêtes à utiliser. Une fois ouvert, le pot se conserve un an au réfrigérateur. Environ \$6 le pot de 190 ml. Pour connaître le point de vente le plus près de chez vous, contactez le Petit Mas: (819) 658-3321.