



LUNDI AU VENDREDI 11 H

RICARDO



Semaine du 12 septembre 2005

LUNDI 12 SEPTEMBRE

Dans la recette de purée de pommes de terre aux pommes, il est important de prendre une pomme qui se défait bien à la cuisson. La Cortland, Jaune transparente, Paula Red, Vista Bella, Melba et McIntosh sont parfaites pour les purées et les sauces.

Ricardo nous fait découvrir un produit québécois indispensable: la fleur d'ail. Il nous fait transporter dans l'univers de Christiane Massé, à qui l'ont doit «l'invention» de la fleur d'ail tel qu'on la connaît. Il nous apprend aussi que toutes les étapes de la production sont accomplies manuellement. La fleur d'ail marinée contient des bactéries lactiques vivantes qui sont bénéfiques à la santé. Voici quelques caractéristiques supplémentaires:

**Un assaisonnement innovateur et très polyvalent**

- Facile à digérer
- Aucune haleine d'ail
- Rehausse sans masquer le goût des aliments
- Sans agent de conservation
- Certifié biologique par Garantie Bio-Écocert
- Se conserve plus d'un an après ouverture (jusqu'à deux ans à 4 C)

Nouveau de cette année, Le Petit Mas nous présente les tiges complètes de la fleur d'ail, y compris la hampe florale. Cuites à la vapeur, elles se mangent comme des haricots. La saveur d'ail est subtile et agréable. L'ail du Petit Mas est distribué un peu partout au Québec, dans les magasins d'aliments naturels, certaines fruiteries et supermarchés.

**Renseignements et points de vente:**

[www.fleursdail.com](http://www.fleursdail.com)