



Green Beans Pays de Cocagne

SERVINGS: 4 servings

INGREDIENTS

4 handfuls of green beans from your local market vegetable vendor

Good quality cooking oil

1 – 2 tablespoons of garlic jelly
(La Ferme Spirale, Cocagne)

Acadian Summer Savory to taste
(La Ferme Spirale, Cocagne)

PREPARATION

Wash green beans and remove flower ends.

Add a good quality cooking oil to a large frying pan and cook beans until tender.

When almost cooked, add 1 – 2 tablespoons of garlic jelly (La Ferme Spirale) and a large pinch (to taste) of Acadian Ancient Summer Savoury.

Finish cooking a few minutes.

Serve warm or cold in a salad.

Recipe by Diane Savoie, Culinary Artist

Acadian Summer Savory (Sarriette d'été Ancienne d'Acadie) is recognized in the Ark of Taste by Slow Food International

Cosses vertes Pays de Cocagne

RENDEMENT: 4 portions

INGRÉDIENTS

4 poignées de cosses vertes de votre fermier local au marché des fermiers

Huile de cuisson de bonne qualité

1 - 2 cuillères à soupe de gelée à l'ail
(La Ferme Spirale, Cocagne)

Sarriette d'été Ancienne d'Acadie (à votre goût)
(La Ferme Spirale, Cocagne)

PRÉPARATION

Laver les cosses vertes et enlever les queues de fleurs.

Ajoutez une huile de cuisine de bonne qualité à une grande poêle et faites cuire les cosses jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Lorsqu'elles sont presque cuites, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de gelée à l'ail (La Ferme Spirale) et une grande pincée (à goûter) de Sarriette Ancienne d'Acadie.

Finissez la cuisson quelques minutes.

Servir chaud ou froid dans une salade.

Recette par Diane Savoie, Artiste Culinaire

Sarriette d'été Ancienne d'Acadie est reconnue dans l'Arche du Gout par Slow Food International