



Fresh Corn Salad

INGREDIENTS

5 ears of corn
1/2 cup diced red onion
3 Tbsp. cider vinegar
3 Tbsp. olive oil
1/2 tsp. salt
1/2 tsp. ground pepper
1/2 cup chiffonade of fresh basil *

* *chiffonade of basil: stack, roll, slice.*

Stack the leaves on top of each other, gently roll them into a cigar and then use a sharp knife to slice them into thin ribbons. Nothing more than that!

PREPARATION

In large pot of salted water, cook corn for 3 minutes (just until starchiness is gone).

Drain and put in ice water to stop cooking. When cool, cut the kernels off the cob.

Toss the kernels in a bowl with everything EXCEPT the basil. Just before serving, add basil and adjust seasonings.

Serve cold or room temperature.

Ann Vickers, Auberge le Vieux Presbytère Inn, Bouctouche, NB inspired by "Barefoot Contessa"

Local ingredients at the Bouctouche Farmers' Market: fresh corn from Michaud Farm (Bouctouche), cider vinegar from Marcel Goguen Farm (Cocagne) and basil from various farms



Salade de maïs frais

INGRÉDIENTS

5 épis de maïs
1/2 tasse d'onion rouge coupé en dés
3 c. à table de vinaigre de cidre de pomme
3 c. à table d'huile d'olive
1/2 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre moulu
1/2 tasse de chiffonnade de basilic frais *

* *chiffonnade de basilic: empiler, rouler et couper.*

Empiler des feuilles de basilic une par-dessus les autres, doucement les rouler pour faire comme un cigare et ensuite les couper pour faire des rubans minces. Rien de plus que ça!

PRÉPARATION

Dans un grand chaudron d'eau salée, cuire le maïs pour 3 minutes (juste pour enlever l'amidon).

Égoutter et mettre dans de l'eau froide ou glacée afin de cesser la cuisson. Lorsque le maïs est refroidi, couper les grains des épis.

Mélanger les grains dans un bol avec tous les autres ingrédients, SAUF le basilic. Juste avant de servir, ajouter le basilic et ajuster les assaisonnements.

Servir froid ou à la température de la pièce.

Ann Vickers, Auberge le Vieux Presbytère Inn, Bouctouche, NB, inspirée de "Barefoot Contessa"

Ingrédients locaux au Marché des fermiers de Bouctouche: blé d'inde frais de la Ferme Michaud (Bouctouche) et vinaigre de cidre de la ferme Marcel Goguen (Cocagne) et basilic de diverses fermes