



Strawberry Salsa and Cinnamon Crisps

Ingredients for salsa:

- 1 cup chopped local strawberries
- 1 cup chopped local apples
- 1 tablespoon local honey or maple syrup

Mix together and let sit.

Preheat oven to 350°

Ingredients for cinnamon crisps:

- 2 tablespoons of local honey or maple syrup
- 1 teaspoon of cinnamon
- 6 flour tortillas, (6-inch) or homemade crackers.

- Blend honey or maple syrup and cinnamon together.
- Using a pastry brush, lightly (very important) brush the mixture on the tortilla.
- With a sharp knife, quickly cut the tortillas in triangles.
- Spread on a sheet pan or cookie sheet and toast until crisp.

Recipe by Diane Savoie, Community Food Mentor

Salsa à la fraise et croustilles à la cannelle

Ingrédients pour salsa:

- 1 tasse de fraises locales coupées en petits dés
- 1 tasse de pommes locales coupées en petits dés
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'érable local

Mélanger ensemble et laisser reposer.

Préchauffez le four jusqu'à 350°

Ingrédients pour les croustilles à la cannelle

- 2 cuillères à soupe de miel local ou sirop d'érable
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 6 tortillas de farine, (6 pouces) ou des craquelins faits à la main.

- Mélanger ensemble le miel ou le sirop d'érable et la cannelle.
- À l'aide d'une brosse à pâtisserie, brossez légèrement (très important) le mélange sur le tortilla.
- Avec un couteau pointu, couper des tortillas en triangles.
- Étaler sur une plaque de cuisson ou à biscuits et griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Recette par Diane Savoie, Mentor communautaire en alimentation