

**Les Jardins Sauvages**  
**Légumes sauvages du Québec congelés sous-vide**  
*Pré-cuit en saison; Prêt à réchauffer*  
*Locale et Sauvage à l'année!*

<b>Produit</b>	<b>Description</b>	<b>Prix</b>
<b>Brocoli d'Asclépiade 150g</b>	Avec première cuisson. Faire revenir au beurre ou rajouter à sautes, mijotés, faire frire en tempura.	8.
<b>Épis de Quenouille 150g</b>	Blanchis/avec première cuisson. Réchauffer dans la poêle avec du beurre et un peu d'eau. Manger comme un épi de maïs avec les doigts, laissant le bâton au milieu.	8.
<b>Pousses de Salsifis 150g</b> <b>Feuilles de moutarde 150g</b>	Blanchis/avec première cuisson. Faire revenir dans la poêle au beurre à l'ail.	8.
<b>Épinards de mer (Arroche de mer) 150g</b>	Blanchis/avec première cuisson. Faire revenir dans la poêle au beurre à l'ail. Ou réchauffer dans le sac; ou ajouter aux recettes comme des épinards cuits.	8.
<b>Têtes de violons 150g</b>	Blanchis/avec première cuisson. Réchauffer à la vapeur ou faire revenir dans la poêle avec beurre et échalotes/ail ou bouillon, mijoter quelques minutes..	6.
<b>Mélange Forestier du Québec 150g</b>	Avec première cuisson. A réchauffer dans le sac ou faire sauter comme des champignons frais; ajouter en sauces, soupes, mijotés..	15.
<b>Pesto d'arroche de mer et persil d mer 150g</b>	Prêt à manger. Sur pasta, légumes, poisson, en trempette, tartinade pour sandwiches.	8.

<i>Herbes et Épices sauvages du Québec congelées sous-vide</i>		
<b>Baies de genièvre fraîches</b> 100g	Plus gouteux que séché : à moudre et saupoudrer en finition	15.
<b>Herbes salées</b> 150g	Un mélange de 12 herbes sauvages fraîches avec mirepoix et sel pour rehausser soupes, sauces etc	8.
<b>Thé des bois</b> 15g	Cru. Faire infuser en tisane, sirop, crème, desserts.	5.

Mise à jour : 2016/04/08