



ÉPICES SAUVAGES À LÉGUMES

Nul doute que, tout comme les viandes, les légumes méritent leur propre mélange d'épices («rub»)! *Gaspésie Sauvage Produits Forestiers* propose un assaisonnement riche et boisé fait d'un mélange de champignons forestiers et d'épices sauvages récoltés dans les forêts de la péninsule gaspésienne. Ajoutez une cuillère à soupe de ce mélange à trois cuillères à soupe de beurre température pièce, salez et couvrez-en vos légumes verts préférés avant de les faire rôtir au four. Vous trouverez ce produit québécois à l'Ère du vrac.