



ASTUCES



RÂPER DU SAUMON SURGELÉ

Vous cherchez une alternative à la famille bacon-prosciutto-pancetta pour garnir et rehausser vos plats de pâtes ? Gardez toujours au congélateur un filet de saumon surgelé de *la poissonnerie Québec Océan* et, juste avant de servir, râpez le saumon directement sur votre plat de pâtes crémeuses encore chaudes, exactement comme lorsque vous procédez avec un bloc de parmesan. Vous aimerez le goût subtil et léger de ce choix santé.