



ASTUCES



MAÏS CAJUN SUR LE BBQ

Laissez-vous transporter quelque part en Louisiane lors de votre prochain BBQ! Saupoudrez tout simplement un peu du mélange d'épices cajun de l'Ère du vrac sur vos maïs, que vous aurez préalablement badigeonnés d'un peu d'huile d'olive. Faites-les griller directement sur la grille du BBQ jusqu'à ce que les grains soient bien dorés.

* Le maïs sucré de la *Ferme Christian Desnoyers* est en vente aux Halles Fleur de Lys.

Les
HALLES
FLEUR DE LYS