



LÉGUMES EN ACCORDÉON

Parions que vous adorerez jouer avec l'accordéon, cette manière d'apprêter les pommes de terre et les courgettes ! Après avoir bien stabilisé le légume sur votre surface de travail à l'aide de deux baguettes chinoises, pratiquez de fines entailles à partir de sa surface jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de sa profondeur. Les baguettes vous empêchent aussi de « passer tout droit » lors de la coupe !

Badigeonnez ensuite d'huile d'olive et insérez de minces tranches d'ail ou de parmesan dans les interstices que vous avez créés. Faites cuire pendant environ 40 minutes à 200 °C (400 °F). Au moment de servir, saupoudrez de fleur de sel, de poivre et de fines herbes fraîches et ciselées.

Les légumes de *la Ferme Christian Desnoyers* sont disponibles aux Halles Fleur de Lys.