

Saviez-vous que...

Les Herbes Salées sont un produit typiquement québécois de la région du Bas-Saint-Laurent.

La salaison était la façon traditionnelle de conserver les aliments au début de la colonie.

L'utilisation des Herbes Salées est une excellente façon de réduire la quantité de sodium dans les aliments, contrairement à l'utilisation de la salière...

La principale "force" des **Herbes Salées du Bas-du-Fleuve** réside dans un savant dosage de plusieurs ingrédients de base frais, notamment l'équilibre entre le cerfeuil et la sarriette.

Les **Herbes Salées du Bas-du-Fleuve** se conservent plus de 24 mois (2 ans).

On relève le goût des aliments à leur maximum lorsque les Herbes Salées sont ajoutées à la fin de la cuisson.

Les **Herbes Salées du Bas-du-Fleuve** se retrouvent dans toutes les épiceries au comptoir des fruits et légumes, en boutique et dans toutes les bonnes fruiteries.

Les Herbes Salées

D'origine québécoise, les **Herbes Salées du Bas-du-Fleuve** résultent d'un mélange de fines herbes et de légumes finement hachés et macérés, comme c'était la coutume autrefois.

Découvrez l'excellent assaisonnement que sont les **Herbes Salées du Bas-du-Fleuve** pour rehausser tous vos plats.

En utilisant les **Herbes Salées du Bas-du-Fleuve**, redécouvrez une tradition et un goût unique dans vos sauces, vos soupes et poissons. Essayez-les avec les pommes de terre en purée, les sandwichs aux tomates, les pâtes alimentaires, les riz, etc. C'est une finesse de saveur !

Aux **Herbes Salées du Bas-du-Fleuve**, comme dans votre cuisine, nous visons toujours saveur et fraîcheur. Nos fines herbes sont produites et récoltées sur notre ferme, nous en garantissons toute la qualité.

*Bonne Cuisine!
Bon appétit!*

les herbes salées du Bas-du-Fleuve



*La touche personnelle
qui fait toute la différence...*

182, ch. Perreault, Ste-Flavie, G0J 2L0
Tél./Fax : (418) 775-4922

Soupe à l'orge

2.5 litres d'eau
125 g d'orge perlé
1 poireau haché
1 grosse carotte hachée
2 gousses d'ail
2 feuilles de laurier
1 bte de tomates 540 ml
1 pincée de Cayenne
30 ml de concentré de poulet

Faire cuire à feu doux. Lorsque tout est cuit, retirer du feu et ajouter 30 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve* ou selon le goût.

Macaroni au boeuf

375 ml de macaroni
1 oignon
1 branche de céleri
250 g de boeuf haché
1 tomate fraîche en cubes
5 ml de basilic séché
15 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve* ou selon le goût

Cuire le macaroni. Faire revenir dans une poêle, l'oignon, le céleri et le boeuf haché. Placer le tout dans les pâtes égouttées. Mélanger. Ajouter les Herbes Salées.

Pommes de terre en purée

Piler les pommes de terre. Ajouter un peu de beurre et de lait... et 5 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*. Pour 2 portions.

Vinaigrette

125 ml d'huile végétale
Jus d'un 1/2 citron
5 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*
Poivre (au goût)

Utiliser dans toutes vos salades vertes. Pour la salade de tomate, ajouter 5 ml de basilic séché.

Sauce-poisson

750 ml d'eau
385 ml lait évaporé ou 250 ml de crème 15%
1.5 ml de poudre de laurier (2-3 feuilles)
1 pincée de Cayenne
125 g de crevettes ou pétoncles ou crabe
300 g de chair cuite de poisson (à votre choix)
15 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*

Placer tous les ingrédients ensembles. Amener à ébullition. Épaissir avec 30 ml de farine diluée avec environ 250 ml d'eau froide. Retirer du feu et ajouter les Herbes Salées. Cette sauce peut accompagner les plats de spaghettis, de riz ou autres.

Sandwich aux oeufs

4 oeufs durs
2 échalotes
30 ml de mayonnaise
5 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*
Poivre (au goût)

Écraser les oeufs à la fourchette, hacher finement les échalotes. Mélanger tous les ingrédients, ajouter le poivre au goût.

Poisson poché

375 ml d'eau
250 g de filets de poisson (à votre choix)
1/2 citron
2 feuilles de laurier
10 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*
1 pincée de poivre

Mettre l'eau dans une casserole, ajouter le citron en tranches, les feuilles de laurier, les Herbes Salées, le poivre. Amener à ébullition et ajouter le poisson, couvrir et laisser cuire à feu doux 5 minutes.

Riz blanc aux Herbes Salées

500 ml de riz
2 échalotes
30 ml d'huile végétale
15 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*
Poivre (au goût)

Cuire le riz, rincer et ajouter tous les ingrédients.

Trempelette aux crevettes

10 crevettes cuites (égouttées)
15 ml de jus de citron
125 g de fromage à la crème Philadelphia
60 ml de mayonnaise
5 ml de moutarde préparée
30 ml d'oignons hachés
1 pincée de poivre de Cayenne
5 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*
5 ml de pâte de tomate (si couleur désirée)

Hacher finement les crevettes, arroser de jus de citron. Mélanger dans un bol tous les autres ingrédients et battre à la fourchette pour obtenir une consistance crémeuse. Verser sur les crevettes et servir froid. Donne 24 portions.

Boeuf haché

250 g de boeuf haché
15 ml d'oignon haché
5 ml d'*Herbes Salées du Bas-du-Fleuve*
Poivre (au goût)

Faire revenir dans une poêle, l'oignon et le boeuf haché. Ajouter le poivre et les Herbes Salées.

CONVERSION:

250 ml = 1 tasse
5 ml = 1 c. thé
15 ml = 1 c. à table
454 g = 1 lb