

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past

COURGE D'ÉTÉ AUX FINES HERBES

¼ tasse de beurre
¼ tasse d'oignon vert tranché
½ tasse de céleri haché
¾ c. à thé de sel
Pincée de poivre

3 c. à table de persil frais, haché
½ c. à thé d'oignon ou de basilic
1 ½ livre de petites courges d'été
en tranches de ½ pouce

Sauter au beurre oignon et céleri jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter assaisonnements et courges puis bien mélanger. Couvrir et cuire à feu doux en remuant fréquemment jusqu'à ce que les courges soient tendres, environ 8 minutes. 6 portions.

