

# DES ARCHIVES, J'EN MANGE !

Revisiter les goûts d'autrefois

## 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.

