

Les astuces anti-gaspi

Conseil conservation



Dans un endroit frais : 3 à 5 jours



Au réfrigérateur : 1 semaine

Côté cuisine

Les carottes primeurs n'ont pas besoin d'être épluchées : lavez-les correctement et le tour est joué.

Les épluchures et les fanes (cuites) seront parfaites dans une bonne soupe.

Vous pouvez également frire les épluchures de carottes pour en faire des chips. Malin et sain !

Objectif : zéro déchet

Pour raviver une carotte défraîchie : lavez-la et coupez-la en tronçons. Trempez-la dans de l'eau fraîche avec une cuillère à café de sucre.

