Les astuces anti-gaspi

Conseil conservation

48h maximum au réfrigérateur.

Côté cuisine

Les queues de fraises peuvent être conservées pour réaliser une gelée.

- Dans une casserole, incorporez 800g d'eau
- Ajoutez-y 400g de queues de fraises
- Portez à ébullition et laissez cuire environ 15 minutes
- Laissez refroidir et infuser le tout pendant un nuit
- Munissez-vous d'une passoire et filtrez les queues en les pressant bien pour extraire un maximum de jus
- Pesez le jus et ajoutez l'équivalent en sucre à confiture
- Portez à ébullition dans une casserole et laissez cuire environ 5 minutes
- Ajoutez une cuillère à café rase d'agar-gar
- Versez la gelée dans des pots et laissez refroidir

Objectif : zéro déchet

Vous pouvez les conserver dans un bocal stérilisé avec du sirop sucré.

FORT&VERT