

Les astuces anti-gaspi

Conseil conservation



Conservez-vos haricots dans le bac à légumes de votre réfrigérateur 3 à 4 jours maximum.

Côté cuisine

Les extrémités des haricots verts sont coupés avant de les cuisiner.

Prenez l'habitude de les mettre de côté pour les incorporer dans une soupe ou un bouillon de légumes.

Objectif : zéro déchet

Pour raviver des haricots défraîchis, trempez-les dans de l'eau froide pendant 2h.

Stérilisés, les haricots verts peuvent être conservés jusqu'à 12 mois dans un bocal hermétique.

