

Les astuces anti-gaspi

Conseil conservation



Conservez-vos pommes de terre dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

Côté cuisine

Si vous avez des pommes de terre ramolies ou germées, retirez les germes et réalisez une purée ou incorporez-les dans une soupe.

Si vos pommes de terre sont verdies, épluchez-les et cuisinez-les au gré de vos envies.

Si vous n'êtes pas adeptes des épluchures, vous pouvez en faire des chips !

Objectif : zéro déchet

Si vous avez eu la main lourde sur le sel dans votre soupe : pas de panique !

Coupez une pomme de terre en deux et ajoutez-la à la préparation. La pomme de terre va se charger d'absorber le sel.

Avant de servir retirez la pomme de terre.

