

Les astuces anti-gaspi

Conseil conservation



Conservez vos poireaux dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

Côté cuisine

Cuisinez les feuilles en potage ou incorporez-les dans un bouquet garni !

Le centre du poireau peut être parfois rigide. Dans ce cas, cuisez-le à part et consommez-le comme une asperge avec une vinaigrette !

Pour les racines de poireaux ou racines, lavez-les puis trempez-les dans l'eau bouillante pour qu'elles soient bien propres. Faites-les frire et cela vous donnera des vermicelles croustillants pour vos salades, tartes.

Objectif : zéro déchet

Si vos poireaux sont défraîchis : cuisez les blancs à la vapeur afin de les conserver dans un récipient fermé encore 2 jours au réfrigérateur.