

Les astuces anti-gaspi

Conseil conservation



Conservez-vos pommes dans un endroit sec.

Eloignez-les des autres fruits, la pomme est un fruit climactérique.

Un gaz est produit et permet la maturation de ces fruits après récolte.

Côté cuisine

Pour les pommes défraîchies : compote, smoothie, milkshake, tartes...

Les épluchures peuvent être séchées pour une tisane.

Vous pouvez également faire des chips d'épluchures à la cannelle. Sur du papier cuisson, disposez vos épluchures de pommes, saupoudrez-les de cannelle et de sucre. Faites cuire le tout au four à 165°C durant 20 minutes.

Le trognon et les pépins peuvent-être transformés en jus, milkshake ou en gelée !

Objectif : zéro déchet

Si vous avez beaucoup de pommes, n'hésitez pas à les stériliser dans du sirop !