

Trucs et astuces

LE PAIN

Ne jamais le laisser à l'air libre. Emballez-le dans un sachet en papier ou un torchon. Évitez le plastique qui ramollit le pain et favorise les moisissures.



Placez une pomme coupée en deux dans votre huche à pain (ou un morceau de sucre ou pomme de terre ou branche de céleri). Un truc de grand mère pour garder le pain frais.



Congelez-le ! Coupez ce dont vous avez besoin et congelez le reste dans un sachet hermétique. À décongeler en cas de besoin.



Placez-le au four. Si votre pain du matin a un peu séché à midi, passez-le quelques minutes au four! Pour qu'il soit croustillant, humidifiez la croûte avant!

FRUITS ET LÉGUMES



Citrons: si vous n'avez besoin que de quelques gouttes de jus, percez un petit trou dans l'écorce, pressez et rebouchez l'orifice avec un cure dents.



Légumes ramollis: les couper, les laver et les laisser tremper dans de l'eau au frigo jusqu'au lendemain. Ils seront de nouveau croquants.



Fruit entamé: arroser la partie restante de jus de citron. Elle se conservera quelques jours.



Salade défraîchie: plonger la salade dans un grand volume d'eau pendant 1 heure.



Artichauts: pour les conserver mettez la tige dans l'eau.



Pommes flétries: arroser avec de l'eau bouillante ou les tremper un instant.



Tomates: faites les blanchir, pelez, coupez en dés et congelez. À servir en sauce.



Champignons: enrroulez-les dans un papier journal.