

Les 5 conseils & astuces sur nos légumes de mon potager local

Astuce N°1 : plus une courgette est récoltée jeune, moins elle sera amère.

Astuce N°2 : pour raviver une salade flétrie, plonger votre salade dans un grand saladier d'eau froide avec un sucre. Trois quarts d'heure plus tard, votre salade ressortira comme neuve !

Astuce N°3 : Congelez vos poivrons une fois cuits et refroidis, ils se conserveront et garderont toutes leurs vitamines.

Astuce N°4 : La tomate ROMA est la variété idéale pour faire des sauces maison.

Astuce N°5 : Le citron, la vanille, le piment ou le vinaigre balsamique sont idéal pour révéler les arômes de vos fraises !