



GINGEMBRE CONGELÉ

Le gingembre peut vous être utile dans une foule de plats. Toutefois, il est parfois coriace. La solution parfaite est de le conserver congelé. Pelez vos racines de gingembre, et conservez-les au congélateur. Pour s'en servir, il suffit ensuite d'en râper la quantité souhaitée – on obtiendra une fine neige de gingembre qui se fondra à merveille dans tous vos plats.