



CONSERVATION DES FÈVES GERMÉES

Ça nous est tous arrivé: les fèves germées achetées la veille sont soudainement mollasses et peu appétissantes. Pour en prolonger la durée de vie, conservez-les dans un plat d'eau froide fermé hermétiquement au frigo. Pour le service, il suffira de les laisser éponger quelques minutes sur un essuie-tout pour éviter le surplus d'eau, et vos fèves germées demeureront croquantes et appétissantes plus longtemps que vous ne l'espérez!