



ASTUCES



CONGELER LES PLATS EN SAUCE À L'AIDE D'UN MOULE À MUFFINS

Voici une astuce afin de maximiser l'espace dans votre congélateur : au lieu d'empiler de nombreux petits contenants, faites congeler vos plats en sauce en utilisant un moule à muffins. Vous obtiendrez ainsi des portions individuelles faciles à entasser dans un grand sac de congélation. Le moment venu, vous pourrez faire décongeler uniquement les portions requises pour les lunchs du midi ou pour le souper, les soirs où la famille est moins nombreuse.