



L'autre Tupperware

Tipp von Esther Kern



Parfois, les meilleures choses sont à portée de main. Sachez par exemple qu'il est parfaitement possible de conserver les restes alimentaires sans le moindre plastique, tout en pouvant les identifier.

On peut évidemment conserver les restes dans des récipients hermétiques en plastique que l'on empile dans le réfrigérateur. Cependant, il arrive souvent un moment où on oublie ce qu'ils contiennent, pendant que leur contenu s'avarie.

C'est pourquoi j'étais très enthousiaste lorsque le grand chef Jann M. Hoffmann m'a parlé de sa méthode de conservation. «J'emballer les restes dans des bocaux», m'a-t-il expliqué lors d'une visite dans sa cuisine. Naturellement, on peut aussi utiliser des bocaux de confiture, de moutarde ou de conserves.

De plus, ce type de stockage présente un autre avantage majeur. Comme l'explique Jann M. Hoffmann, «la nourriture peut être réchauffée directement dans le bocal». Il suffit de le placer au bain-marie ou au four



à vapeur. Au final, cela fait aussi une poêle en moins à laver.