

Conserver les oignons plus longtemps

Ingrédients : un vieux collant, des oignons ou des têtes d'ail

Temps de préparation : 5 mn

Mode d'emploi :

Découpez les jambes du collant, et y glissez les oignons (ou les têtes d'ail) un à un, faites un nœud entre chaque pour les séparer.

Suspendez les dans un endroit frais et sec.

Quand vous aurez besoin d'un oignon, il vous suffira de couper en dessous d'un nœud pour le récupérer.

Vous pourrez ainsi les conserver pendant plusieurs mois.

