

Les légumes secs

Ce sont les graines dans les gousses de certains légumes qui sont déshydratées

Exemples : Pois chiches, pois cassés, haricots secs (rouges et blancs) les fèves

CONSERVATION

Ils doivent être conservés à l'abri de l'humidité qui les détériore, ainsi qu'à l'abri des insectes et de la poussière

COMMERCIALISATION

sur l'emballage

- ✓ Le nom du produit
- ✓ L'origine du produit
- ✓ Le poids
- ✓ L'adresse et le nom de l'expéditeur

Les légumes secs doivent être triés, lavés, rincés. On peut aussi les faire tremper une nuit dans l'eau froide. Le trempage est peu utilisé aujourd'hui car on ne conserve plus les légumes secs aussi longtemps qu'autrefois.

D'une façon générale la cuisson débute à l'eau froide. On ajoute un bouquet garni, un r **Sommaire de Technologie** Garniture Aromatique et du sel à mi-cuisson. La cuisson se fait lentement à couvert.