

FAIRE LES SALADES

<p>1. Dans un premier temps, rempli du grand bac inox d'eau froide avec un grand bac inox troué par-dessus.</p>	
<p>2. Commence par enlever le cœur de la salade.</p>	
<p>3. Serre ensuite fort les feuilles de salade et coupe les très fin</p>	
<p>4. Coupe autant de salades que nécessaire. De manière générale (<i>tout dépend de la taille des salades que l'on reçoit</i>) un bac bien rempli : trois salades. Mets la salade à tremper dans l'eau, remue-les beaucoup pour bien les nettoyer et relève ensuite le bac troué de l'autre bac pour égoutter la salade.</p>	

5. Muni toi ensuite de l'essoreuse à salade, rempli là jusqu'au trait et fais-toi les bras ! Vide une première fois l'eau et recommence.

/!\ ne remplis pas plus haut que le trait, tu vas te fatiguer pour rien et mal essorer la salade /!



6. Mets ensuite la salade dans un bac transparent.

Au plus le bac est rempli au moins il y a d'air dedans donc au mieux la salade se garde.

Mets un couvercle dessus puis mets le au frigo.

