



PANIER DE SAISON

La newsletter qui ne raconte pas de salades
Janvier 2024

[Cliquez ici pour télécharger le kit media](#)

Le saviez-vous ? À compter du 1er janvier 2024, une nouvelle disposition légale entrera en vigueur : **l'obligation de trier les biodéchets à la source**. Dorénavant, cette responsabilité ne sera plus réservée qu'aux professionnels, mais elle sera étendue à l'ensemble des citoyens français. L'instauration de cette mesure vise à **réduire la quantité de déchets** générés et, surtout, à **favoriser leur réutilisation par le biais du compostage ou de la production de biogaz**. Afin de maintenir cet élan positif dans la réduction des déchets, Too Good To Go partage ses astuces et recettes anti-gaspi les plus efficaces pour le quotidien !

Le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas !

ASTUCES DU MOIS

COMMENT RÉUTILISER SES COQUILLES D'ŒUFS ?

Ne jetez pas vos coquilles d'œufs après avoir cuisiné un gâteau ou une quiche, optez plutôt pour des astuces anti-gaspi !

Pour éliminer toutes les bactéries, n'oubliez pas de faire bouillir les coquilles.

1^{ère} astuce - Dégraisser sa poêle en un rien de temps
Réduisez vos coquilles en une fine poudre puis mélangez-les à de l'eau et un peu de liquide vaisselle. Versez le mélange sur votre poêle, et nettoyez-la comme d'habitude. Et voilà, comme neuve !

Pour info, les coquilles d'œufs sont un abrasif naturel et ne rayeront pas votre poêle !

2^{ème} astuce - Un super engrais
Versez votre poudre de coquilles directement au pied de votre plante. Les coquilles sont riches en minéraux et particulièrement en calcium !

COMMENT RÉUTILISER SES PEaux DE CLÉMENTINES ?

Ne jetez pas les épluchures de vos agrumes bio ! Oranges, citrons, clémentines... Conservez leurs épluchures pour réaliser ces deux astuces anti-gaspi qui mettront du pep's dans votre quotidien !

1^{ère} astuce – Un nettoyant à petit prix
Laissez infuser vos épluchures dans du vinaigre blanc, environ 2 semaines à l'abri de la lumière. Filtré le mélange (mettez les épluchures au compost !) et diluez-le avec de l'eau. Et voilà ! Vous avez un nettoyant qui sent bon, naturel et à petit prix !

2^{ème} astuce – Un super aromate
Conservez vos épluchures d'agrumes et laissez-les sécher à l'air libre pendant quelques jours. Mixez-les jusqu'à obtenir une fine poudre. Ajoutez-la à vos gâteaux, vos yaourts et même à votre sucre pour l'aromatiser !

RECETTES DE SAISON



TARTINADE DE VERTS DE POIREAUX

INGRÉDIENTS (4 pers) :

Pour la tartinade :

- 30 ml de restes de produits laitiers : crème fraîche, lait, lait végétal, crème végétale...
- Une pincée de sel
- Une pincée de poivre
- Une cuillère à café de piment (doux ou non, c'est à vous de décider!)

Pour la décoration :

- Une poignée de cacahuètes coupées en petits morceaux
- Une cuillère à soupe de feta émiettée
- Une cuillère à café de coriandre ou de basilic
- Quelques graines de grenade (facultatif)

1 Lavez vos verts de poireaux dans un bol d'eau tiède ou laissez les tremper avec du bicarbonate de soude pendant une demi-heure (pour les nettoyer en profondeur).

2 Coupez-les finement ou ciselez-les au ciseau. Mettez-les ensuite à bouillir une quinzaine de minutes dans une casserole d'eau.

3 Une fois qu'ils sont cuits et égouttés, mixez-les avec le reste des aliments (sel, poivre, piment et restes de produits laitiers) et mettez la tartinade dans un bol.

4 Ajoutez ensuite les décorations, sur le dessus de la tartinade et servez le tout avec des toasts de pain grillés.

GÂTEAU AUX ÉPLUCHURES D'ORANGE ET AU COULIS DE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (6 pers) :

- Les écorces d'une orange
- 85 g de sucre (roux)
- 3 œufs
- 50 g de beurre mou
- 150 g de poudre d'amande (ou de farine)
- Une cuillère à café de bicarbonate de soude ou de levure

Pour le coulis :

- 75 g de chocolat noir
- 25 g de beurre



1 Hachez les écorces d'oranges en petits morceaux et mettez-les à bouillir pendant 30 minutes dans 2 ou 3 verres d'eau.

2 Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre, la levure, les œufs et le beurre mou.

3 Une fois que l'eau s'est évaporée et que les épluchures d'oranges sont cuites, mixez-les jusqu'à ce qu'elles soient réduites en purée et ajoutez-les à la préparation. Mélangez bien.

4 Dans un grand moule beurré ou dans des petits moules séparés, versez la préparation.

5 Mettez le gâteau au four pendant 15 à 20 minutes à une température de 180°. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort sec, le gâteau anti-gaspi est cuit !

6 Si vous voulez qu'il soit bien moelleux, vous pouvez le cuire 5 minutes de moins.

7 Pour préparer la sauce au chocolat, il vous suffira de faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux, quelques minutes avant de déguster le gâteau. Mettez ensuite la sauce dans un bol et laissez chacun se servir de bon cœur !

À PROPOS

Co-fondé par la Française Lucie Basch et certifié B-Corp, Too Good To Go est le leader dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Téléchargée par plus de 15 millions de Français, l'application Too Good To Go a sauvé 67 millions de paniers depuis son lancement, grâce à son réseau de 40 000 commerçants partenaires aux profils variés. En France, Too Good To Go est la 2^e application Food & Drink la plus téléchargée sur le Google Play Store et la 2^e application Food & Drink la plus téléchargée sur l'Apple Store (données Similarweb). Too Good To Go a été désignée comme l'une des meilleures applications au monde lors des Apple App Store Awards 2023 et s'est vu décerner le Prix de l'Impact Culturel. Too Good To Go fait partie de la liste des "100 entreprises les plus influentes" du magazine Time.

Plus d'informations sur www.toogoodto.go.fr - Kit presse disponible [ici](#) (visuels et anciens communiqués).

+33 6 66 19 27 15