

Pourquoi les haricots restent-ils durs?



Lorsque les légumes secs restent durs, c'est dû la plupart du temps à l'eau de cuisson. Elle ne doit pas contenir d'ingrédients salés ou acides.

Vous les avez fait tremper comme indiqué sur l'emballage, vous avez suivi la recette pas à pas et pourtant, vos haricots refusent de cuire.

Cela pourrait venir du sel ou d'un ingrédient acide qui entravent effectivement le processus de cuisson des légumes secs. N'ajoutez ni sel ni bouillon à l'eau de cuisson, et pas plus de vinaigre, de vin ou d'autres ingrédients acides.

Évitez également de mettre les légumes secs en contact avec de l'huile avant leur cuisson. Recouverts d'un film gras, ils ne pourront plus absorber suffisamment de liquide et resteront durs.