

Guide de sécurité et valorisation : Pâtes fraîches après date limite

Évaluation de l'état des pâtes

- Vérifier l'absence de moisissures visibles ou de taches colorées.
- Sentir le produit : une odeur aigre, fermentée ou désagréable indique une altération.
- Observer la texture : une sensation visqueuse, collante ou une décoloration anormale sont des signes de péremption.
- Si l'emballage est gonflé, ne pas consommer le produit, même si la date est proche.

Règles de sécurité alimentaire

- Ne jamais consommer des pâtes fraîches crues si la date est dépassée.
- Privilégier une cuisson prolongée à haute température (cuisson à l'eau bouillante ou au four).
- En cas de doute sur l'aspect, l'odeur ou la texture, jeter immédiatement le produit.
- La date limite de consommation (DLC) est une sécurité : ne dépassez jamais de plus de 24 à 48 heures si le produit a été conservé au froid constant.

Recette : Gratin de pâtes récupérées

- Ingrédients : 500g de pâtes fraîches, 200ml de crème liquide, 100g de fromage râpé, 1 gousse d'ail, sel, poivre, herbes de Provence.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Faire bouillir les pâtes 2 minutes de plus que le temps habituel pour garantir une cuisson à cœur.
- Égoutter soigneusement et mélanger avec la crème, l'ail haché, le sel et le poivre.
- Disposer le mélange dans un plat à gratin et saupoudrer généreusement de fromage.
- Enfourner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à obtenir une croûte dorée et croustillante.