

LE PETIT GUIDE DE CONSERVATION DES FINES HERBES

Adieu les herbes flétries après deux jours!

LES FINES HERBES EN POT

Les fines herbes proviennent souvent de culture hydroponique, c'est-à-dire qu'elles ont poussé dans l'eau. À la maison, placer le pot dans une assiette et assurez-vous de toujours y laisser un fond d'eau. De cette façon, vos pousses resteront plus fraîches et se conserveront plus longtemps. Attention, le basilic consomme beaucoup d'eau. Vérifiez à tous les jours s'il faut en ajouter.



LES FINES HERBES FRAÎCHEMENT COUPÉES



Arrivé à la maison, sortez les fines herbes de leur emballage et retirez les élastiques. Faites une inspection des herbes afin de retirer les parties flétries, sinon elles contamineront rapidement le reste de la botte. Déposez les fines herbes dans un contenant de plastique hermétique ayant au fond linge à vaisselle (ou une serviette de table) sèche. Celle-ci retirera l'excès d'humidité et permettra de conserver vos fines herbes plus longtemps. Conserver le contenant au réfrigérateur. Changer le linge à chaque semaine.

LA CONSERVATION AU CONGÉLATEUR

Si vous voulez conserver les fines herbes au congélateur, il est préférable de les hacher et les congeler dans l'huile, avec un peu d'ail pour le goût. Si vous les congelez dans l'eau, les fines herbes risquent de perdre de leur saveur.



SÉCHER LES FINES HERBES



Pour sécher les fines herbes, il suffit de les suspendre les feuilles vers le bas. Laissez-les sécher à l'air libre pendant quelques jours. Pour la coriandre et l'anis, il est préférable de les faire sécher à plat, sur un linge à vaisselle propre et sec. Laissez sécher à l'air libre pendant une semaine..

QUE FAIRE AVEC DES HERBES DÉJÀ FLÉTRIES?

On peut utiliser les herbes flétries pour les ajouter dans un bouillon, sinon on peut en faire une garniture pour assaisonner un poisson; avec les herbes hachées, mélangez de l'huile d'olive, sel, poivre et jus de citron.

