

🌿 Récolte et conservation des fines herbes 🌿

Le meilleur moment pour récolter

Les fines herbes ont plus de saveur quand elles commencent à fleurir. C'est donc à ce moment-là que se fait la récolte en vue de la conservation. Pour les conserves fraîches, la récolte s'étend sur toute la période de croissance.

Cueillir les tiges et les feuilles le matin, par temps sec et ensoleillé. S'il y a de la rosée, attendre qu'elle ait séché. L'idéal serait entre 11h et midi.



Quelles parties récolter?

Les meilleures feuilles pour la conservation sont les jeunes feuilles tendres qui poussent sur les deux tiers supérieurs des tiges.

Cueillir les tiges à leur base et les débarrasser des feuilles inférieures et des fleurs.

Préparation de la conservation

Il est préférable de ne pas mouiller les fines herbes. Si vous devez les laver, séchez-les minutieusement avec du papier absorbant.

La congélation

En paquets :

- Il n'est pas nécessaire de les hacher.
- Séparer la récolte en petits paquets suffisants pour une recette à la fois.
- Emballer hermétiquement chaque paquet dans un sac de plastique ou un morceau de papier d'aluminium.
- Identifier les paquets et congeler.

En glaçons :

- Hacher finement les herbes.
- Les mettre dans un bac à glaçons.
- Remplir d'eau ou d'huile et mettre au congélateur.
- Lorsqu'ils sont congelés, mettre les cubes dans un sac de congélation.
- Décongeler des cubes au besoin.
- Durée de conservation : environ six mois.

Séchage en sacs

- Attacher ensemble six à huit tiges lavées et séchées
- Les mettre dans un sac brun percé d'une dizaine de trous. Le sac doit être assez grand pour que les herbes ne touchent ni au fond, ni aux côtés.
- Suspendre les sacs dans une pièce chaude, sèche, aérée pendant une à deux semaines.
- Quand les herbes sont sèches, conserver les feuilles entières dans des flacons hermétiques.

Séchage au four

- Étaler les feuilles sur une plaque à biscuit, après les avoir séparées des tiges.
- Placer la plaque dans un four à 50°C. On peut mettre plusieurs plaques en même temps dans le four; les espacer d'au moins 5 cm.
- Laisser la porte du four entrouverte pour que l'air circule.
- Durée du séchage : de deux à quatre heures.
- Mettre les feuilles entières dans un flacon.



Conseils de conservation des herbes séchées

- Ne pas écraser les feuilles avant de les consommer.
- Pendant la première semaine, vérifier que les herbes sont bien sèches. Au moindre signe d'humidité, les faire sécher un peu plus. Quand elles ont pris une odeur de moisi, elles sont inutilisables.
- Pour une conservation de longue durée, conserver les flacons dans un endroit frais, sec et obscur.
- Fermer hermétiquement les flacons après usage.
- Durée de conservation : deux ans.

Conservation dans le sel

- Hacher les fines herbes fraîches. On peut utiliser une seule herbe par pot ou les mélanger comme pour un bouquet garni.
- Mettre les fines herbes dans un bol et mélanger avec environ ½ tasse de gros sel.
- Mettre le tout dans un pot de conservation sans tasser.
- Fermer le pot hermétiquement et le conserver dans un endroit obscur, frais et sec.
- Rincer les herbes avant de les utiliser dans la nourriture.
- Garder le pot au réfrigérateur une fois qu'il est entamé.



Savourez la biodiversité !