

CONSERVER LES FINES HERBES

Voici comment avoir à sa disposition Persil, Basilic, Ciboulette, etc...

Quand on achète ou on cueille au jardin, un bouquet de persil ou autre, il est assez difficile de le conserver longtemps relativement frais. Tout d'abord, il faut penser à le mettre dans un verre d'eau comme s'il était dans un vase, dès que possible. Cela permet de tenir 24 ou 48 h avant qu'il ne devienne tout raplapla et jauni. Ensuite on va le conserver ciselé au congélateur, sans rien perdre.

Il faut commencer par le laver à l'eau fraîche et le laisser sécher dans un torchon propre sur un plateau. Vous pouvez déjà, à ce stade, enlever les grandes tiges que vous allez conserver dans un bocal au frigo et utiliser pour parfumer vos sauces, bouillons et soupes diverses dans les jours qui suivent.



Vous laissez votre plateau se reposer toute la nuit...

Le lendemain : à vos ciseaux !!! Soit dans un saladier, soit dans un grand verre vous les hachez menues, menues !!



Quand vous estimez que tout est à la taille qui vous convient, allez zou tout ce petit monde va dans un joli bocal au congélateur.

Profitez de la belle saison pour faire votre stock de persil, ciboulette, basilic et autres fines herbes. Ainsi vous aurez à votre disposition tout ce qu'il vous faut pour parfumer vos recettes même en plein hiver.

Franchement quand on regarde le prix des fines herbes diverses surgelées et bien il n'y a pas photo... Là vous aurez de quoi faire à un moindre coût!