



Comment conserver ses fines herbes

Par: Émilie Gabias

Vous avez trop de fines herbes dans votre potager? Voici quelques trucs d'Émilie pour faciliter leur conservation.

Plusieurs techniques existent pour conserver la fraîcheur et la saveur de vos fines herbes. Voici mes préférées et selon moi, les plus faciles pour les variétés populaires.

Séchage

Pour le thym, le romarin, l'origan et le persil, il est très facile d'utiliser le séchage. La méthode est bien simple, coupez les tiges de vos fines herbes au sol. Attachez-les avec une ficelle ou un élastique et suspendez-les dans un endroit aéré, à l'abri de la lumière. Quand les fines herbes sont sèches, vous n'avez qu'à défaire en petits morceaux et les conserver dans un contenant hermétique.

Au congélateur

Le persil et la ciboulette se congèlent facilement tout comme plusieurs légumes, dont [les zucchini](#), [betteraves](#) ou [tomates](#). Pour la ciboulette, n'attendez pas avant de la récolter, car le gel et dégel lui enlèvent son "croquant". Coupez-la au sol, nettoyez les tiges et ciselez-la. Déposez le tout dans un pot de verre et hop, au congélateur pour l'hiver ! Pour conserver le persil, coupez-le grossièrement et déposez-le sur une plaque que vous envoyez au congélateur. Déposez également un sac de conservation au congélateur pour qu'il reste au froid. Dès que le persil a commencé à geler, vous pouvez le placer dans le sac de conservation et remettre le tout au congélateur pour l'hiver. Terminé le persil tout mou!

Conservation dans l'huile

Certaines fines herbes, notamment le basilic, ont tendance à noircir au congélateur. Pour éviter ce phénomène, congelez-les dans l'huile. Coupez finement votre basilic et déposez-le dans des bacs de cubes à glaçons. Ajoutez l'huile de votre choix sur le dessus et envoyez le tout au congélateur. Quand les cubes sont figés, vous pouvez les conserver dans un sac de congélation pour l'hiver. Du basilic presque frais, facile à ajouter dans une sauce!

Bon appétit!

[Émilie Gabias](#)



/mjardiner



/m.jardiner

Suivez nos Facebook live tous les samedis d'été à 9h00