



Comment conserver carottes et céleri

Par: *Émilie Gabias*

Les récoltes ont été abondantes? Conservez vos légumes pour l'hiver!

Vous avez beaucoup de légumes au potager, [des tomates](#), des [concombres](#), même des [fines herbes](#) et ne savez plus quoi en faire? Congelez-les pour un hiver savoureux! Les céleris se congèlent facilement : découvrez le truc bonheur de Mélanie pour des soupes d'hiver rapides et réussies!

Céleri :

Un céleri sorti du potager, ça goûte bon, vraiment bon!

Si vous en avez beaucoup, vous pouvez facilement le congeler.

La méthode la plus facile est de simplement couper les branches et de les congeler directement, mais cette technique fera rapidement perdre sa couleur au céleri, sans toutefois modifier sa saveur si la congélation est pour utilisation rapide.

L'idéal est de blanchir le céleri, coupé en morceaux. Déposez-les dans l'eau bouillante de 2 à 3 minutes et ensuite plongez-les dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Épongez et déposez le tout dans des sacs de plastique pour le congélateur et vous verrez que votre céleri conservera sa couleur et sa fraîcheur beaucoup plus longtemps.

Carottes :

Les carottes peuvent rester très longtemps en terre dans le potager. Théoriquement jusqu'en mars. Mélanie les récolte jusqu'au jour de Noël. Pour protéger les carottes non pas du froid, mais de la neige, utilisez des tunnels de plastique que vous pourrez déneiger au besoin. Vous verrez que les carottes d'hiver sont beaucoup plus sucrées que celles d'été. Un délice!

Les carottes peuvent aussi être congelées, de la même façon que les céleris.

Émilie Gabias