

Des fines herbes aux saveurs étonnantes

Par: Isabelle Caron

Basilic, persil et ciboulette sont certainement vos incontournables quand vient le temps de magasiner vos fines herbes. Elles sont devenues les classiques de notre cuisine. Toutefois, certaines fines herbes apparues sur le marché récemment, mais connues depuis des siècles, prennent la vedette.

Voici mes suggestions :

Plante champignon (rungia)



Avec cette fine herbe, vous pourrez donner un goût de champignon à vos salades estivales et vos sandwichs sans même devoir passer par l'épicerie. Un petit secret que je vous suggère si vous appréciez ce goût frais : vous pouvez ajouter quelques feuilles de rungia à la cuisson pour donner un filet de saveur de champignons à vos plats ou même à vos soupes.

Truc d'Isabelle : faire une cueillette fréquemment

Menthe pamplemousse

Une menthe étonnante au parfum de pamplemousse pour aromatiser vos infusions ou vos desserts. Elle accompagnera vos sorbets, vos salades de fruits et pourquoi pas : vos cocktails!

Trucs d'Isabelle : Ajoutez une feuille de menthe à l'eau des glaçons avant de congeler.

Salicorne

Petit miracle : vos fines herbes sont maintenant parfumées de l'air du St-Laurent. En effet, vous pouvez maintenant trouver la salicorne, une plante qui pousse sur les rives du fleuve dans les centres jardin. Cette plante très recherchée par les chefs est excellente pour rehausser les mets avec sa texture croquante et son goût salé. Que ce soit en salade, pour les hors-d'œuvre ou avec les poissons fumés, l'asperge de mer est à découvrir.

Truc d'Isabelle : arroser avec une solution comprenant 10 à 20 grammes de sel par litre d'eau, une fois par semaine

Astericus Peach

Une belle petite découverte fruitée, cette plante donne un goût de pêche à vos infusions, vos salades de fruits et vos cocktails.

Truc d’Isabelle : Tailler le plant très fréquemment.

Stévia

Rien de nouveau ici pour plusieurs, surtout pour les personnes diabétiques. Cette plante est un excellent substitut au sucre que vous pouvez cueillir à même votre potager.

Truc d’isabelle : Les limonades seront délicieuses avec l’ajout de ce sucre naturel.

Laissez-vous surprendre par ces belles nouveautés.

Isabelle Caron