

## Conservation des fines herbes

Pour garder un goût d'été à l'année, profitez de la belle saison pour faire vos provisions de fines herbes. Voici trois méthodes pour conserver vos herbes afin d'en profiter tout l'hiver!

### La récolte

Récoltez le matin, après que la rosée ait séché mais avant que le soleil ne se lève, vos herbes et vos fleurs préférées. Rapidement mettez vos fleurs dans l'eau et préparez vos fines herbes pour la conservation avec l'une des méthodes suivantes.

### Séchage des herbes

Attachez en petits bouquets puis suspendre dans un endroit frais, sec et bien aéré. Plus elles sécheront rapidement plus elles conserveront leurs essences aromatique ainsi que leur propriétés actives. Une fois séchées, elles se conservent 1an dans une boîte en bois, des pots en verre ambré ou un sac de papier.

### Cubes surgelés aux fines herbes

Pour assaisonner vos plats mijotés et vos soupes d'herbes du jardin tout l'hiver!

Hachez vos fines herbes préférées.

Les placer dans des cubes de glace avec un peu d'eau pour les lier.

Les mettre au congélateur.

Une fois congelé, démouler et mettre les cubes dans un plat ou un sac allant au congélateur. Bien identifier.



## Les beurres

Une façon intéressante de conserver les fines herbes et d'avoir sous la main un beurre aromatique tout aussi savoureux pour la cuisson ou simplement pour accompagner un bon pain chaudement sorti du four!

### BEURRE DE BASE

1/2 à 3 tasse d'herbes fraîches finement hachées  
(voir ci-bas les quantités selon les herbes)  
1/2 tasse de beurre  
1 c. à thé de jus de citron  
Sel poivre au goût



### PRÉPARATION

Travailler le beurre froid à la fourchette pour le mettre en crème et y incorporer les autres ingrédients.

### CONSERVATION

On peut conserver la préparation de beurre au réfrigérateur 1 à 2 semaines, ou jusqu'à six mois au congélateur.

### PROPOS GOURMANDS

**Le beurre de basilic** (quantité: 3 tasses d'herbes fraîches)

Excellent avec les pâtes italiennes, les œufs, les poissons et les légumes

**Le beurre de persil** (quantité: 1/2 tasse d'herbes fraîches)

Délicieux sur la viande ou le poisson grillé

**Le beurre de thym et romarin** (quantité: 1/2 tasse d'herbes fraîches)

Ce beurre est délicieux avec le maïs, les haricots verts, les carottes, les pommes de terre nouvelles ou les tomates grillées.

Bonne dégustation!!!

