

Méthodes de conservation

Séchage

Le séchage à l'air libre est la technique la plus facile.

Il suffit d'attacher 4 ou 5 tiges ensemble et de les suspendre à l'envers dans un lieu chaud, bien aéré, sec et sombre.

On peut terminer le séchage en les plaçant dans un four réglé à température minimale, jusqu'à ce que les feuilles soient presque croquantes.

Congélation

On peut congeler les fines herbes qui perdent leur goût par le processus de séchage. Cependant, si le goût est préservé par la congélation, la texture est souvent perdue.

En général, on utilise les fines herbes congelées dans les plats cuisinés où l'apparence n'a pas d'importance. On peut congeler les fines herbes entières ou dans des cubes de glace.

- Pour congeler les fines herbes entières, on rince les feuilles et on les assèche. On peut les mettre tel quel dans un sac ou les étaler feuille par feuille sur une plaque à biscuit.

- En cube de glace, il suffit de hacher finement les herbes et de faire congeler une portion normale dans le compartiment d'un bac à glaçon.

- **Autres méthodes:** dans le vinaigre, dans l'huile ou en fines herbes séchées.

