



Des aromates en réserve



Il n'existe rien de plus délectable que de cuisiner avec des plantes aromatiques. Et pourtant, comme on a rarement besoin de tous les aromates disponibles, une partie de ces précieux condiments est fréquemment jetée aux ordures. C'est dommage, car de nombreuses herbes peuvent être conservées très simplement, dans de pratiques outils de cuisine.

Il existe ainsi différentes possibilités. La plus facile consiste à congeler les aromates et à les utiliser en cuisine directement à la sortie du congélateur. Une solution encore plus efficace est de hacher les herbes et de les congeler, avec de l'huile d'olive, dans un bac à glaçons. Le basilic notamment, conserve ainsi toute sa fraîcheur. Mais ce n'est pas tout: les herbes peuvent, bien sûr, être utilisées à tout moment pour concocter du beurre aux fines herbes. Voici un exemple de recette: mélangez 200 g de beurre (ramolli) avec des herbes aromatiques finement hachées. Assaisonnez avec du jus de citron, du poivre et du sel, puis congelez le mélange de préférence en portions individuelles. Vous disposez ainsi, pour chaque soirée barbecue, de beurre aux fines herbes fait maison.