

Guide Pratique : Comment Congeler le Basilic et les Herbes Fraîches

Préparation avant congélation

- Lavez délicatement les feuilles à l'eau froide pour éliminer les impuretés.
- Séchez parfaitement les herbes avec un essuie-tout ou une essoreuse à salade (l'humidité est l'ennemi de la congélation).
- Retirez les tiges trop ligneuses et ne gardez que les feuilles les plus saines.
- Triez les feuilles pour éliminer celles qui sont flétries ou noircies.

Méthode 1 : Les glaçons d'herbes (Idéal pour la cuisine)

- Hachez grossièrement les feuilles de basilic.
- Remplissez les alvéoles d'un bac à glaçons aux 3/4.
- Recouvrez avec un filet d'huile d'olive de qualité.
- Placez au congélateur. Une fois pris, transférez les glaçons dans un sac de congélation hermétique.

Méthode 2 : La congélation à plat (Idéal pour les garnitures)

- Disposez les feuilles entières sur une plaque recouverte de papier sulfurisé sans qu'elles ne se chevauchent.
- Placez la plaque au congélateur pendant 1 heure.
- Une fois durcies, rangez les feuilles dans un sachet hermétique en chassant un maximum d'air.
- Cette méthode permet de prélever uniquement la quantité nécessaire.

Durées de conservation et conseils

- Durée optimale : 6 mois pour conserver un maximum d'arômes.
- Étiquetage : Notez toujours la date de congélation sur vos contenants.
- Utilisation : Inutile de décongeler, ajoutez les glaçons directement dans vos sauces, soupes ou plats mijotés.
- Astuce : Cette méthode fonctionne également très bien pour le persil, la coriandre, l'aneth et la ciboulette.