

Guide Pratique : Conserver et Cuisiner le Basilic

Préparation avant congélation

- Laver délicatement les feuilles à l'eau froide pour éliminer les impuretés.
- Sécher parfaitement les feuilles avec un essuie-tout ou une essoreuse à salade (l'humidité est l'ennemie de la congélation).
- Retirer les tiges trop épaisses et ne conserver que les feuilles les plus saines.

Méthode 1 : Les glaçons de basilic à l'huile

- Hacher grossièrement les feuilles de basilic.
- Répartir le basilic dans les alvéoles d'un bac à glaçons.
- Recouvrir chaque alvéole d'huile d'olive de qualité.
- Placer au congélateur jusqu'à durcissement.
- Transférer les glaçons dans un sac de congélation hermétique pour gagner de la place.

Méthode 2 : Blanchiment rapide (pour garder la couleur)

- Plonger les feuilles 5 secondes dans l'eau bouillante.
- Refroidir immédiatement dans un bol d'eau glacée pour stopper la cuisson.
- Égoutter et sécher soigneusement entre deux linges propres.
- Placer à plat dans un sac de congélation en chassant l'air.

Recette : Pesto Minute

- Ingrédients : 2 tasses de basilic, 50g de parmesan râpé, 30g de pignons de pin, 1 gousse d'ail, 100ml d'huile d'olive, sel et poivre.
- Mixer le basilic, l'ail et les pignons de pin jusqu'à obtenir une pâte grossière.
- Ajouter le parmesan et verser l'huile d'olive en filet tout en continuant de mixer.
- Ajuster l'assaisonnement selon vos préférences.
- Astuce : Vous pouvez utiliser vos glaçons de basilic à l'huile directement pour réaliser cette recette.

Conseils de conservation

- Le basilic congelé conserve ses arômes pendant environ 6 mois.

- Utilisez les glaçons de basilic directement dans vos sauces, soupes ou plats chauds sans décongélation préalable.
- Notez la date de congélation sur vos sachets pour une meilleure gestion de votre stock.