



Partager | S'inspirer | Découvrir

Herbes salées à la fleur d'ail et à la livèche

Les herbes salées sont un mélange d'herbes fraîches auxquelles on peut ajouter des légumes finement hachés et qu'on préserve avec du sel. C'est un assaisonnement passe-partout qui se conserve très longtemps et une excellente façon d'utiliser nos herbes fraîches et nos légumes. On l'ajoute en toute fin de cuisson (1/2 à 1 cuillère à thé) pour éviter qu'il perde son bon goût.

Un délice à déguster toute l'année dans la purée, les soupes, les sauces, les vinaigrettes, les mijotés ou encore sur les grillades!

Ingrédients

Donne 5 tasses environ

- 2 tasses de fleur d'ail hachée
- 3 ou 4 oignons verts hachés
- 1 tasse de livèche hachée grossièrement
- 1 tasse de poireaux hachés
- ½ tasse de basilic haché grossièrement
- ¼ tasse de carottes très finement hachées
- 1 ¼ tasse de gros sel

Étapes

1. Broyer tous les ingrédients au robot culinaire, à l'exception du gros sel.
2. Ajouter le gros sel et bien mélanger.
3. Transférer le mélange dans des pots et laisser reposer au moins deux semaines au réfrigérateur avant de consommer.

Se conserve au moins 6 mois au réfrigérateur.

VARIANTES

Comme la livèche a un goût de céleri et de persil, il est facile de la remplacer par ces deux ingrédients.

Les herbes et les légumes peuvent aussi varier en fonction de ce que vous avez sous la main :

Pour varier les herbes : persil, sarriette, sauge, ciboulette, romarin, cerfeuil

Pour varier les légumes : tiges de bettes à carde, oignon rouge, céleri