



Herbes salées du Bas-Saint-Laurent

RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 750 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 tasses de persil frais
- 2 tasses de carottes (avec un peu de fanes si possible)
- 2 tasses de céleri (avec un peu de feuilles si possible)
- 2 tasses de poireaux
- 1/3 tasse d'oignons verts (partie blanche et verte)
- 1/4 tasse d'herbes fraîches au choix (sariette, thym, origan, romarin, basilic)
- 2 1/4 à 2 1/3 tasse de gros sel de mer

Préparation

1. AVANT DE COMMENCER. Lire les recommandations dans le billet plus bas !
2. Dans un mélangeur, réduire en petits morceaux les légumes et les herbes.
3. Déposer le tout dans un gros bol et bien mélanger.
4. Ajouter le gros sel et bien brasser. S'assurer de bien masser le mélange quelques minutes.
5. Remplir vos pots Mason préalablement stérilisés (3 pots de 250 ml ou 6 pots de 125 ml).
6. À l'aide d'un bâton (non métallique) retirer l'air dans le mélange d'herbes. Personnellement, je prends un bâton fait pour la mise en conserve. Voir [ici](#).
7. J'utilise mon pilon de mon mortier pour écraser la préparation et faire remonter l'eau à la surface. Utiliser ce que vous avez sous la main qui n'est pas en métal.
8. Nettoyer ensuite le rebord des pots avec un peu de vinaigre sur un linge propre.
9. Fermer les pots et conserver au réfrigérateur.
10. On conseille d'attendre de 1 à 2 semaines avant de consommer les herbes pour un meilleur goût.

Les herbes se conservent une bonne année voir plus si aucune contamination externe n'a lieu.