

Recherche, ex: "pots décoratifs"

Accueil / Le Jardinage / Plantes aromatiques / Voici comment faire sécher les herbes aromatiques et les conserver longtemps

Voici comment faire sécher les herbes aromatiques et les conserver longtemps

Les herbes aromatiques sont incontournables pour sublimer tous les petits plats faits maison. Sans compter sur leurs inestimables bienfaits pour la santé. Malheureusement, nombre d'entre elles disparaissent avec les premiers froids.



3

Pour profiter de leurs parfums et de leurs vertus tout au long de l'année, il est heureusement possible de les faire sécher après la cueillette. À l'air libre, au four, ou même au four micro-onde... Voici comment **faire sécher les herbes aromatiques** pour les conserver longtemps.

Quelles herbes aromatiques faire sécher ?

Certaines plantes aromatiques se prêtent bien mieux que d'autres à cette méthode de conservation. Bien des variétés perdent même totalement leur parfum et leur saveur une fois qu'elles ont été séchées ! C'est notamment le cas du **persil** et du **cerfeuil** qui supportent bien mieux **la congélation**.

Le **laurier**, le **romarin**, l'**origan**, le **thym**,

la **marjolaine** et la **sarriette** sont en revanche des aromates **bien adaptés au séchage**.

De leur côté, la **sauge**, la **ciboulette**, la **coriandre**, la **menthe** et l'**estragon** peuvent être séchés pour la conservation, avec toutefois un impact plus ou moins important sur leur pouvoir aromatique.

Comment faire sécher ses herbes aromatiques ?

Le séchage fait partie des méthodes de conservation des aromates les plus populaires. Cette technique a toutefois un impact sur la saveur et les vertus des aromates. Afin de préserver au maximum leur parfum et leurs bienfaits, il est donc nécessaire de prendre quelques précautions.

- La cueillette de vos plantes aromatiques doit impérativement avoir lieu **avant leur floraison**.
- Préférez cueillir vos aromates par **temps sec et chaud**.
- Dans l'idéal, attendez le soir ou le petit matin pour ramasser vos herbes.
- Éliminez toutes les parties abîmées, flétries ou encore fanées de vos plantes.
- **Lavez-les soigneusement** à l'eau claire et laissez-les s'égoutter dans une passoire.
- Rassemblez les aromates dans un torchon propre pour éponger un maximum d'humidité.

Le séchage à l'air libre, la méthode la plus naturelle

Le **séchage à l'air libre** est une méthode de conservation traditionnelle et ancestrale des herbes aromatiques. Le procédé demande du temps, ce qui

permet de **préserver au maximum les qualités des aromates**.

- 1 Formez de petits bouquets de 5 à 10 tiges aromatiques.
- 2 Suspendez-les à un fil, tiges vers le haut, dans un espace sec, chaud et ventilé.
- 3 Laisser sécher pendant quelques jours (et jusqu'à deux semaines).

Le séchage au four micro-onde, la méthode la plus rapide

Faire sécher ses herbes au four micro-onde est une méthode très rapide. Elle est toutefois assez agressive pour les plantes aromatiques qui perdent inévitablement une partie de leurs qualités nutritionnelles et gustatives.

- 1 Placez vos aromates entre deux feuilles d'essuie-tout.
- 2 Installez le tout sur le plateau de votre four micro-onde.
- 3 Mettez-le en marche au niveau le plus bas pour 60 secondes.
- 4 Renouvelez le séchage par tranches de 20 secondes, sans dépasser 3 minutes au total.

Le séchage au four traditionnel, la méthode classique

Il est possible de **faire sécher vos aromates en vous servant de votre four**, mais attention, cette méthode est celle qui détériore le plus les aromatiques (et elle consomme beaucoup d'électricité).

- 1 Disposez vos herbes sur la plaque de cuisson.
- 2 Recouvrez-les avec un papier sulfurisé.
- 3 Placez la plaque de cuisson tout en haut du four.
- 4 Allumez-le à très faible température (entre 40 et 50°C).
- 5 Laissez la porte de l'appareil entrouverte.
- 6 Laissez tourner le four plusieurs heures en retournant régulièrement les plantes aromatiques.

Comment conserver les herbes aromatiques séchées ?

Une fois que vos aromates sont complètement déshydratés, vous devez les conditionner dans des **bocaux en verre**. Attention à ne pas trop les tasser dans leurs contenants.

Notez que si la majorité des herbes aromatiques se conservent **ciselées**, les branches de thym et de romarin, ainsi que les feuilles de laurier, se conservent **entières**.

Placés dans un placard, vos aromates peuvent être **conservés pendant 1 an**.

Ceci devrait aussi vous intéresser :

- [Congeler les herbes aromatiques pour conserver toute leur saveur](#)
- [Voici comment préparer vos conserves de légumes](#)

Photos : ©monicore, ©cferrigno426, ©ariesa66

Écrit par Solenne Ricard | *Diplômée d'Art et passionnée de botanique, Solenne a choisi d'utiliser sa sensibilité aux questions environnementales pour écrire sur les plantes et le jardinage. Cette amatrice de bonne cuisine cultive son potager en permaculture et utilise ses récoltes pour concocter quotidiennement de petits plats bio et écolos. Rédactrice confirmée, boulimique de littérature et amoureuse du beau, elle dévore tous les livres à sa portée.*

La page de Solenne Ricard

[Sur le même sujet](#)

Voici comment multiplier l'estragon facilement !

Gaspacho de tomates : une recette pleine de fraîcheur

La ciboule de Chine : une aromatique à la saveur d'ail

Un commentaire ?

Votre adresse e-mail ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec *

Commentaire *

Nom *

E-mail *

Site web

Envoyer

À la Une

Fougère arborescente : plantation et entretien de *Dicksonia antarctica*

Schizostylis, le lis des cafres : une merveille dès l'automne

Orchidée : tous les conseils de culture pour une belle floraison

Sur la boutique

Thym 'Silver Posie'

17,95 €

Thym 'Silver Posie' Taille du pot
- En pot de 3 litres

Menthe australienne

19,95 €

Menthe australienne Taille du
pot - En pot de 3 litres

Thym doré

17,95 €

Thym doré Taille du pot - En pot
de 3 litres

Romarin d'Australie

'Mundi'

19,95 €

Romarin d'Australie 'Mundi'
Taille du pot - En pot de 3 litres

Sur la boutique

Menthe australienne

19,95 €

Menthe australienne Taille du pot - En pot de 3 litres

Thym 'Silver Posie'

17,95 €

Thym 'Silver Posie' Taille du pot - En pot de 3 litres

Romarin officinal

17,95 €

Romarin officinal Taille du pot - En pot de 3 litres

Thym doré

17,95 €

Thym doré Taille du pot - En pot de 3 litres

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux

[Instagram](#)

[Facebook](#)

Jardiner Malin



[BOUTIQUE](#)

[Conseils jardin](#)

[Calendrier lunaire](#)

[Recettes](#)

[Bien-Être](#)

[Vidéos](#)

[Animaux](#)

[Forum](#)



[Qui sommes-nous](#)

[À propos de Jardiner Malin](#)

[Mentions légales](#)

[Politique de Confidentialité](#)

[Conditions d'utilisation](#)

[Conditions Générales d'utilisation des services de paiements](#)

[Paramètres de confidentialité](#)

Calendrier lunaire

Ce samedi 19 octobre 2024, avant 15h39, en jour fruits et graines : POTAGER : 2e jour pour terminer les récoltes de tous les légumes-fruits...

[Voir le calendrier lunaire d'octobre](#)

© Jardiner Malin. Tous droits réservés. Crédits