

Herbes salées du bas du fleuve (finitions Soupes, viandes, poissons)

Recette pour 4

Description

Mélange constitué de légumes, herbes fraîches et gros sel. Très bien pour accompagné une viande, soupe, BBQ, poisson ou autre.

L'astuce du chef

Libre à vous de jouer sur des herbes et des légumes différents, attention de ne pas utiliser des légumes qui contiennent des jus naturels.

Cela ferait dissoudre le sel et liquifierait votre mélange.

Ingrédients

Herbes salées

- 1.50 Tasse(s) Persil
- 0.25 Tasse(s) Ciboulette
- 0.25 Tasse(s) Sarriette
- 2 Cuil. à thé Thym
- 1 Cuil. à thé Romarin
- 1.50 Tasse(s) Carotte
- 1.50 Tasse(s) Poireau
- 0.50 Tasse(s) Céleri-rave
- 4 Unité(s) Oignon vert
- 0.75 Tasse(s) Gros sel

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Herbes salées

Ciseler finement les herbes. Coupez en petit brunoise (petits cubes) tous les légumes.

Vous pouvez légèrement passer les légumes et les herbes ensemble dans un robot coupe. Ensuite, dans un bol, mélangez bien le mix avec le gros sel.

Couvrir et réfrigérer idéalement, 4 à 5 jours. Répartir dans des bocaux de 125 ml (1/2 tasse). Garder au réfrigérateur. Les herbes salées se conserveront facilement pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

Bon appétit!