

# Conserver tomates et herbes du jardin



Anti-gaspi



Technique

## Tomates séchées

1. Coupez les tomates en deux, épépinez-les légèrement.
2. Disposez-les côté coupé vers le haut, salez, ajoutez un filet d'huile et des herbes.
3. Séchez au four à 90 °C pendant 3 à 4 h, porte entrouverte.
4. Conservez-les dans un bocal recouvertes d'huile d'olive.

## Herbes aromatiques

1. Séchage : suspendez les bouquets tête en bas dans un endroit sec et aéré, 1 à 2 semaines.
2. Congélation express : ciselez les herbes dans un bac à glaçons, couvrez d'huile d'olive et congelez.
3. Utilisez les glaçons d'herbes directement dans vos poêlées et sauces.

 **L'astuce du chef :** Basilic, persil et ciboulette se conservent mieux congelés que séchés : ils gardent leur parfum. Thym, romarin et laurier se prêtent parfaitement au séchage.