

Poussez, les fines herbes

Autrefois, les herbes étaient très présentes dans la vie des gens. On les utilisait comme assaisonnements pour les aliments, remèdes pour guérir certaines maladies et éléments de décoration. Parmi ces trois usages, seul le premier a persisté jusqu'à ce jour.

Les herbes aromatiques sont faciles à cultiver. Elles sont annuelles, bisannuelles ou vivaces. Tout d'abord, elles ont besoin entre 6 et 8 heures de soleil par jour. Ce soleil leur fait produire les huiles essentielles qui lui confèrent leur goût unique.

Ensuite, il est important d'utiliser un bon terreau parce que l'ajout ponctuel d'engrais leur fait perdre un peu de saveur.

Les fines herbes poussent relativement vite. Alors la cueillette peut se faire au fur et à mesure des besoins en prélevant les feuilles supérieures pour favoriser la ramification.

Pour une récolte abondante, il ne faut pas couper trop court, cela risquerait de ralentir la repousse. Coupez de préférence à 1/3 de la tige en partant de la base.

Lorsqu'on parle de fines herbes, certaines sont plus connues comme le basilic, la coriandre, le persil, la menthe et la ciboulette.

Plusieurs autres gagnent à être connues. Le basilic thaï avec ses accents de cannelle et de réglisse, le basilic grec avec ses petites feuilles et sa forme buissonnante, le basilic pourpre avec sa couleur surprenante ou bien le basilic citron.

Aussi, la coriandre vietnamienne au goût plus délicat, la mélisse qui se marie bien aux poissons et fruits de mer avec sa touche citronnée. L'origan avec une touche florale relève les pommes de terre, le cerfeuil au goût légèrement anisé et persillé dans la soupe aux légumes ou sur les œufs.

Encore, le fenouil dont les graines à saveur d'anis s'ajoutent aux marinades et les feuilles aux poissons, la livèche au goût de céleri, la petite pimprenelle dont la saveur rappelle le concombre.

Et, les usages sont multiples : apprêter des beurres aromatisés pour accompagner les pâtes ou les légumes, préparer à l'avance des pestos à toutes les saveurs pour badigeonner viandes et poissons durant la cuisson, couper fraîche à introduire dans les salades, des herbes salées à vos saveurs préférées.

Les herbes fraîches se conservent de 10 à 14 jours, au réfrigérateur, couchées sur un essuie-tout humide dans un sac de plastique.

Plus souvent on récolte, plus on savoure et plus beau sera le plant.