

Comment conserver la fleur d'ail

Le temps de la fleur d'ail est très court. L'idéal est d'en profiter pour la cuisiner lorsqu'elle est fraîche, mais il est aussi impératif de s'en faire des réserves si on veut profiter de ses atouts durant tout l'hiver, et ce, jusqu'à la prochaine saison.

Les premiers temps, je ne faisais que du pesto avec la fleur d'ail et j'en manquais tout le temps. Je peux vous dire que maintenant mes réserves sont plus importantes. Et pour le plaisir de ma famille, il en sera maintenant ainsi pour les autres produits dérivés de la fleur d'ail. J'espère susciter chez vous le goût de faire la même chose à partir des suggestions qui vont suivre. Voici quelques moyens de conserver la fleur d'ail.

1) Dans l'huile d'olive

Tout simplement hacher finement la fleur d'ail, la mettre dans un pot et la recouvrir d'huile d'olive. Conserver au réfrigérateur.

2) La congélation

Tout comme un autre légume, on peut blanchir la fleur d'ail. Pendant que vous faites bouillir l'eau, bien laver cette dernière, la couper en tronçons de la grandeur désirée. Je vous suggère un pouce de long. Lorsque l'eau est au point d'ébullition, plonger la fleur d'ail. Blanchir 2 minutes et la plonger immédiatement dans l'eau glacée pour en arrêter la cuisson et pour en conserver le plus possible sa couleur. Égoutter la fleur d'ail, l'assécher un peu avant de disposer les tronçons sur une plaque à biscuits. Mettre au congélateur pour environ 5 heures. Lorsque la fleur d'ail est congelée, la mettre dans des sacs de congélation. Retirer le plus possible l'air et refermer. On peut aussi mettre sous vide si on possède l'équipement.

Une autre façon est de tout simplement congeler la fleur d'ail crue et de la cuisiner alors en conséquence.

Utilisation : Dans vos soupes, vos sautés ou autres mets.