

Comment faire sécher les herbes aromatiques

Un des meilleurs moyens pour préserver leurs caractéristiques, leurs parfums et leurs propriétés consiste certainement à faire sécher les herbes aromatiques. Mais comment y parvenir, en tout simplicité et sécurité ?

Avant toute chose, voyons ensemble les précautions à adopter, avant et après la cueillette des herbes.

Avant de faire sécher les herbes aromatiques, quelques précautions :

- Ne récoltez que les herbes que vous connaissez, ceci afin de ne pas prendre le risque d'une intoxication dangereuse ou d'un empoisonnement
- Évitez les sacs plastiques, qui feraient rapidement moisir et faner les plantes ; utilisez au contraire des récipients ouverts ou d'amples sacs de toile.
- N'arrachez jamais les racines des plantes ; ne prélevez qu'une petite portion, à l'aide de ciseaux, des parties à l'air libre, afin d'assurer la survie de l'espèce
- Le meilleur moment de la journée pour partir à la cueillette est le matin, quand la rosée s'est évaporée
- Cueillez les herbes à dessécher peu de temps avant que les fleurs ne se referment (sauf si vous souhaitez faire également sécher les fleurs)

ESSAYEZ AUSSI : [3 façons de sécher ses fruits et légumes naturellement](#)

Bien sûr, ces suggestions ne vous seront utiles que dans le cas où vous souhaiteriez **faire sécher les herbes aromatiques** ou les **plantes officinales** récoltées lors de vos promenades. Vous pouvez plus simplement (mais de manière moins attrayante) procéder au **séchage des plantes aromatiques** cultivées directement chez vous ou achetées en pots.

Comment procéder pour faire sécher les herbes aromatiques

Basilique, marjolaine, ciboulette, thym, sauge, persil, romarin, origan, menthe : la liste des **herbes aromatiques** à sécher est réellement longue. Beaucoup de plantes sont parfaitement adaptées au séchage et dans certains cas, les **fleurs, les feuilles et les tiges** peuvent également être utilisées afin de ne rien perdre de la plante.

Le **laurier, le thym, la sauge et le romarin**, et d'une manière générale, toutes les plantes aromatiques à grandes feuilles ou à feuilles résistantes, apportent un haut degré de satisfaction en la matière, car conservant leurs couleurs et leurs formes de nombreux mois. Le séchage des **plantes à feuilles larges et fragiles** s'avère plus difficile, à l'instar de la menthe et du persil, qui tendent à perdre leurs couleurs et leurs aspects originaux.

BON A SAVOIR : les astuces pour bien conserver les fruits et légumes

Pour **dessécher au mieux les herbes aromatiques**, veillez impérativement à réduire au minimum le temps entre la cueillette et le séchage. Après avoir choisi les herbes, lavez-les délicatement avec un linge humide ; ne les laissez pas exposer à la **poussière ou à l'humidité**, cela pourrait les faire moisir rapidement et **abîmer l'arôme**, la couleur et l'aspect de la plante à peine cueillie. Les plantes récoltées en un champ terreux doivent être passées rapidement sous l'eau froide puis agitées délicatement, afin d'éliminer l'eau en excès.



Comment

faire sécher les herbes aromatiques

Le **choix de l'endroit** où vous allez faire sécher vos plantes aromatiques revêt une grande importance. N'oubliez pas que le séchage est un mode de conservation naturel basé sur la **déshydratation graduelle des aliments** ; il est donc nécessaire qu'il ait lieu en un lieu sec, suffisamment ventilé. L'idéal est de le faire à l'air libre, mais pas en plein soleil : la lumière pourrait en effet ôter parfum et couleurs.

Si vous ne disposez pas d'un espace extérieur ou d'un balcon, le **séchage des herbes aromatiques** peut se faire en un **endroit clos** ; disposez les branches, les feuilles et les fleurs sur un torchon de cuisine posé sur une surface plane, une grille ou du papier absorbant.



Comment

faire sécher les herbes aromatiques

Attention : les herbes doivent être éloignées les unes des autres. **Retournez-les régulièrement pour éviter la stagnation** de l'humidité et la moisissure. Il est également possible de faire sécher les **herbes récoltées en petits bouquets** ; liez les tiges avec un élastique et suspendez-les la tête en bas.

Une méthode, certes moins naturelle, consiste à **dessécher les herbes aromatiques au four**, à basse température, avec la porte ouverte. Disposez les herbes dans un **plat en pyrex** ou tout autre plat garni de papier sulfurisé ; placez-les au niveau le plus bas et attendez qu'elles deviennent 'croustillantes'.

Le **temps de séchage** varie en fonction de la quantité et du type des herbes à dessécher, sans oublier l'environnement, mais en général, après quelques heures, les feuilles commencent à se friper et à 'bruisser' ; elles ont alors tendance à s'effriter entre les doigts. A partir de ce moment-là, vous pouvez les conserver une année dans des pots en verre bien étiquetés, en un lieu sec et de préférence obscur.