

ABC de l'horticulture

LES FINES HERBES

Quoi de plus agréable que de cueillir dans son jardin ces fines herbes fraîches qui ajouteront pleine saveur à nos soupes, pot-au-feu ou sauces. Pour en réussir la culture, rien n'est plus simple, avec quelques trucs de base :

La plantation

- Pour faciliter leur accès, pensez à les cultiver près de votre maison ou en pot.
- Privilégiez un endroit très ensoleillé afin de récolter des feuilles bien goûteuses. Toutefois, la ciboulette, le persil et la menthe peuvent très bien se débrouiller avec un peu d'ombre.
- Plantez vos fines herbes dans un sol sablonneux, sauf le basilic et la menthe qui préfèrent les sols humides. Vous aimeriez les avoir à portée de main tout l'hiver? Certaines plantes peuvent se cultiver en pot à l'intérieur, comme la ciboulette, l'origan, le basilic et le romarin. Exposez-les dans une pièce ensoleillée de votre maison. Si vous voulez rentrer vos plants, déterrez les racines, taillez-les du tiers et empotez-les. Laissez-les s'habituer pendant deux semaines à leur nouvel environnement, puis rentrez-les à l'intérieur.

L'entretien

- Les fines herbes ne requièrent pas beaucoup d'entretien et généralement pas d'engrais.
- Si vos fines herbes sont plantées dans votre jardin, elles apprécieront l'ajout de compost à leur terre chaque année.
- Dès que des bourgeons de fleurs apparaissent au sommet du plant, comme c'est le cas pour le basilic, pincez-les pour conserver la saveur des feuilles. Dans le cas des feuilles de coriandre ou celles qui fournissent des graines, laissez monter les plantes en graines et récoltez-les après les avoir fait sécher.

La récolte

- Vous pouvez récolter en tout temps vos fines herbes dès que vos plants sont fortifiés et bien feuillus, mais pour la conservation, il est préférable de les récolter en août, lorsque les huiles dégagent toute leur richesse et leur parfum.
- Faites la cueillette le matin après la rosée et avant les chaleurs du midi.
- Après les avoir bien lavées et essorées, les attacher ensemble en bouquets et les placer la tête en bas. Mettez-les à l'intérieur dans un endroit ombragé pour éviter qu'elles perdent leur saveur. L'important est qu'elles soient bien aérées pour ne pas qu'elles pourrissent ou moisissent. Recouvrez-les d'un coton fromage pour les protéger de la poussière. Un sac de papier troué fait aussi l'affaire. Après environ six jours, vos herbes seront sèches. Pour accélérer le processus, une chaufferette et un ventilateur peuvent aider.
- Si vous possédez des plants qui produisent des graines en fin de saison, comme la coriandre ou l'aneth, suspendez les tiges des herbes dans un sac en papier et placez-les dans un endroit aéré, chaud et sec. Les graines tomberont dans le sac dès qu'elles seront suffisamment mûres.

La conservation

Vous pouvez congeler la plupart des fines herbes en bottes dans des sacs de plastique et les conserver environ six mois. Vous pouvez aussi les garder dans des contenants hermétiques en verre opaque ou les mettre à l'abri de la lumière, soit entières ou hachées. Coupez les tiges au préalable.