

metro



Mélange d'herbes salée séchées

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1 ACCOMPAGNEMENT | 0:30 PRÉPARATION | 6:00 CUISSON | 6:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 tasses Persil frisé

1 tasse Sarriette

1/2 tasse Cerfeuil

1/2 tasse Feuille de celeri

2 Carotte coupées en brunoise

1/4 tasse Sel

Préparation

Laver les herbes, bien les sécher et enlever les tiges.

Déposer les carottes sur une plaque de cuisson et faire cuire 6 heures au four à 180, la porte entrouverte.

Après 2 heures de cuisson, ajouter les fines herbes sur une autre plaque et faire cuire 4 heures.

Mettre les fines herbes séchées dans un bocal et entreposer à l'abri de la lumière.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.