

THYM SECHE



Ingrédients :

- du thym
- un sécateur
- cagette
- papier journal

Préparation:

- cueillir le thym le matin après la rosée ou lors d'une journée bien ensoleillée
- il suffit de couper avec un sécateur les tiges au tiers de leur longueur (environ 10 à 15 cm), en privilégiant les brins verts de l'année pour favoriser la repousse.
- mettre du papier journal au fond d'une cagette
- étaler les tiges sur le papier journal
- Le temps de séchage dépendra des conditions ambiantes.
- Compter une à 2 semaines pour un séchage complet.
- Une fois sèches, les feuilles s'effritent facilement entre les doigts.
- Une fois sec , j'émonde les thym au dessus d'une passoire afin d'éliminer plus facilement les tiges et ne garder que les feuilles
- Conservez les feuilles dans des récipients hermétiques

Vous pouvez retrouver d'autres techniques de conservation du thym dans l'article de Marion sur le site [PROMESSE DE FLEURS](http://promessedefleurs.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.