



## HÉMÉROCALLES

### HÉMÉROCALLES SÉCHÉES

Vous avez dans votre jardin des hémérocalle, ces «lis d'un jour» qui illuminent de leurs soleils un coin souvent « oublié » du jardin. Non seulement nous allons les utiliser fraîches en urgence car les fleurs ne durent qu'un jour, mais aujourd'hui nous préparerons la cuisine de demain.

#### INGRÉDIENTS



**des fleurs d'hémérocalle  
juste écloses et  
ne récupérez que  
les corolles :**

**les pieds continueront  
à fleurir chaque jour  
et vous pouvez faire  
plusieurs "tournées" !**

La fleur de la photo a été prise au matin avec la rosée : pour une utilisation immédiate est idéale mais pour le séchage d'aujourd'hui au contraire il faut les cueillir au grand soleil : elles seront déjà un peu sèches !

#### MÉTHODE

Et ce sont ces pièces florales qui nous intéressent !

Prenez la fleur par le côté tige et détachez entre vos ongles la base verte : elle est un peu amère. Comme elle est plus "dense", elle sèche plus mal. Donc, ne conservez que la corolle, l'ensemble des pétales colorés.

À ce niveau vous avez deux options :

Vous gardez l'ensemble de la corolle en n'enlevant que la petite partie verte en bas : l'ensemble sèche moins facilement certes mais il y a aussi plus de parfum puisque c'est les étamines qui donnent le maximum de parfum.

Vous pouvez récupérer l'ensemble pistil + étamines pour fabriquer "[un étrange safran](#)" et vous ne mettez alors sécher que l'ensemble des pétales. Le séchage est plus facile et uniforme ... mais toutefois moins de parfum plus tard. On ne peut pas avoir : "le beurre et l'argent du beurre" !!



**T.S.V.P --->>**

Nous venons de récupérer notre « safran » et vous vous rappelez que nous avons gardé les corolles . Si vous n'avez que des plateaux bien propres (les anciens plateaux plastique pour les champignons sont impeccables) ça marchera parfaitement par temps sec . Pour sécher vos fleurs qui sont « grasses » au soleil, pour faciliter le séchage ouvrez-les comme des petits « éventails » que vous rangerez l'un à côté de l'autre tête-bêche car il ne faut pas que ça se chevauche : ça ne sécherait pas correctement

Couvrez vos plateaux d'un morceau de rideau pour éviter poussière et insectes qui adoreraient "squatter" dans votre plateau . Et il est évident que vous retrouveriez œufs voir larves dans le produit sec : pour le goût ce ne serait pas terrible et surtout la conservation serait plus qu' alléatoire !!

Si vous êtes propriétaire d'un deshydrateur fût-il des plus "basique" comme le mien : c'est plus rapide et plus sûr, je me reconnais ... et sans risque pour le produit "fini"

Donc, vous rangez vos corolles dans le deshydrateur . Elles peuvent se toucher un peu car elles deviennent plus petites en se déshydratant



Lorsque vous posez le deuxième plateau sur le premier vous avez l'impression d'écraser certaines corolles .

Ne vous faites pas de soucis , ça marchera quand même parfaitement

Si vous pouvez régler la température de séchage, faites sécher à moindre température mais plus longtemps : les fleurs, épaisses, sécheront mieux "à coeur"

#### ATTENTION :

Ne rangez vos fleurs séchées dans un bocal hermétique que lorsqu'il est

**ABSOLUMENT SEC**

Comment être sûr (e) du séchage ?? La fleur devient raide, très friable et tombe en poudre facilement dans vos doigts . Vérifiez surtout dans les parties les plus épaisses (vers la "queue")

#### UTILISATIONS :

Vous pouvez maintenant les ranger dans des sacs de toiles au sec pour les garder voir les fiches : [sechage vegetaux](#), [sechage plantes diverses](#) et [sechage et sacs à herbes](#) pour les utiliser dans des tisanes ou des "boulhons" de LVC



#### NOTES DIÉTÉTIQUES :

Pour une fois , les "sans sel", les "sans gras", les "sans gluten" et même les "sans sucre" car il n'y a pratiquement pas d'hydrates de carbone mais beaucoup de parfum !! Tout le monde y a droit ! Alors profitez-en

**ON FÉ CA KOI KON VEU AVE CA KOI KON A**