



Pourquoi les asperges d'ici :

- Elles ont beaucoup moins voyagées, donc moins de contribution de gaz à effet de serre
- Le goût
- La fraîcheur

De plus, en consommant des asperges de Lotbinière, on soutient l'économie locale favorisant ainsi le développement durable!



CONSERVATION DES

ASPERGES

CONSERVER LES ASPERGES FRAÎCHES

- Si elles n'ont pas été réfrigérées, les conserver dans un bol à la verticale avec un peu d'eau sur le comptoir.
- Si elles ont été réfrigérées ou identifiées « hydro-conditionnées », il est préférable de les remettre au frigo.

CONGELER LES ASPERGES

Deux options s'offrent à vous! La première, vous pouvez les blanchir entières 1 minute dans l'eau salée, les plonger dans un bol d'eau glacée, les essorer et les congeler dans des sacs de congélation zéro déchet ou dans un contenant hermétique dédié à la congélation.

La deuxième option est de les couper et de les congeler directement dans un sac à congélation. Vous pourrez ainsi les ajouter à vos sautés, sauces et soupes tout au long de la saison froide.

Saviez-vous que...

Dès qu'il fait environ 18 °C, l'asperge commence à pousser. Quand il fait plus de 25 °C, elle pousse très rapidement, de 2 à 3 cm à l'heure. À ce moment-là, on doit la récolter deux fois dans la même journée.

Demandez conseil directement à votre producteur local!

MARINADES D'ASPERGES BLANCHES

Coupez les asperges de la même longueur que le bocal. Pelez et rincez à l'eau légèrement vinaigrée. Faites-les tremper dans l'eau froide pendant 4 heures. Changez l'eau régulièrement (au moins 4 fois). Plongez-les dans une eau bouillonnante jusqu'à la hauteur de la base des têtes. Faites cuire 10 minutes. Plongez-les dans l'eau froide puis déposez-les dans les bocaux, la pointe vers le haut. Couvrez-les de saumure (soit 25 g de gros sel pour 1 litre d'eau). Fermez hermétiquement puis faites-les stériliser pendant 1 heure à 100°C. Laissez refroidir puis refaites stériliser le lendemain.