

[Accueil](#) → [Congélation](#) → [Céréales](#) → Comment congeler de la farine ?

## COMMENT CONGELER DE LA FARINE ?



Peut-on congeler de la farine ? Oui, c'est possible ! Bien que la farine ait une longue durée de conservation à température ambiante, il peut être judicieux de la congeler dans certains cas.

Par exemple, certaines variétés de farine ont une durée de conservation plus courte que la farine blanche ordinaire et rancissent en quelques mois.

Par ailleurs, il arrive parfois que la farine soit infestée d'insectes, en particulier dans les climats chauds. La congélation permet de tuer tous les organismes indésirables, y compris les œufs.

### COMMENT CONGELER DE LA FARINE ?

Congeler de la farine est un jeu d'enfant. La clé est de la protéger soigneusement pour ne pas qu'elle prenne l'humidité. Vous ne devez pas congeler votre farine dans son emballage en papier d'origine, même si le paquet n'est pas entamé. Voici comment procéder :

- 1 Transvasez la farine dans un sac de congélation refermable. Vous pouvez utiliser plusieurs sacs de congélation si vous souhaitez congeler des portions plus petites.
- 2 Fermez hermétiquement le sac de congélation en chassant autant d'air que possible.
- 3 Étiquetez le sac de congélation en indiquant la date et le contenu, puis mettez la farine dans le congélateur.

## **QUELLE EST LA DURÉE DE CONSERVATION DE LA FARINE AU CONGÉLATEUR ?**

En théorie, la farine se conserve indéfiniment au congélateur. Toutefois, il est préférable de l'utiliser dans les 18 à 24 mois suivant la congélation.

## **COMMENT DÉCONGELER DE LA FARINE ?**

Avant d'utiliser votre farine, vous devez la laisser revenir à température ambiante faute de quoi elle sera difficile à utiliser. Vous pouvez la décongeler au réfrigérateur puis la laisser réchauffer à température ambiante, ou la décongeler directement à température ambiante.

La farine peut malgré tout se dégrader dans le congélateur. Avant de l'utiliser, vous devez vérifier sa fraîcheur. Toute odeur aigre ou rance est un signe que votre farine est impropre à la consommation. Si la texture, l'odeur ou la saveur ne vous semblent pas normales, il est préférable de jeter la farine.

---

