

Newsletter N°10 de Homejardin – 22 déc. 2009

**Cette newsletter est au format .RTF mais nous y joignons sa version au format .PDF
Seule cette dernière version rend actifs les liens du sommaire.**

SOMMAIRE

- [Lire cette newsletter au format PDF \(Adobe®\)](#)
- [Meilleurs vœux](#)
- [Fabophilie ou Favophilie, les deux ?](#)
- [L'arbre à découvrir](#)
- [La plante en vedette](#)
- [Le légume de saison](#)
- [Un trésor de bienfaits](#)
- [Agenda de janvier](#)
- [Rendez-vous gourmand](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

TOUS NOS VOEUX

Bonjour,

Avant tout notre petite équipe tient à vous souhaiter un joyeux Noël et une excellente année 2010.

Que ce soit côté Jardin comme côté Loisirs Créatifs et Décoration, nous serons toujours là pour vous aider à réaliser vos projets.

Le jardinier, lui, est déjà impatient de voir avancer les jours et se projette au printemps. En attendant pourquoi ne pas se lancer dans des activités davantage de saison comme la décoration de sa maison ou divers loisirs créatifs ?

Si vous vous y essayez, nous sommes certains que vous ne pourrez plus vous arrêter !

Cliquez vite [ici](#) pour visiter notre espace Loisirs Créatifs et Décoration

Êtes-vous FABOPHILE ou FAVOPHILE ?

La favophilie, ou fabophilie, consiste à collectionner les fèves que l'on trouve dans la galette des Rois.

Favophilie vient du mot fève alors que fabophilie émane de fabacées qui est le nom de la famille botanique à laquelle appartient la fève

La fève, la graine végétale, a une histoire très ancienne puisque dans l'Antiquité Romaine elle était utilisée comme jeton de vote. Les graines mises dans l'"urne" étaient noires ou blanches selon le choix de chacun.

En 1874 un grand pâtissier allemand eut l'idée de créer des fèves en faïence, en porcelaine.

Les premiers modèles représentaient des bébés emmaillotés, des baigneurs. Peu à peu les modèles évoluent et représentent des anges, des colombes, des trèfles à quatre feuilles, des fleurs de lys...

Dans le courant des années 1960 les fèves en matière synthétique, en plastique apparaissent mais en 1990 il y a un grand renouveau pour les fèves en faïence.

De nos jours on trouve un énorme choix de fèves représentant des personnages de film ou de bandes dessinées, certains grands pâtissiers créent des fèves à leur propre image...

Un véritable "marché" s'est instauré et des fèves s'échangent à des prix parfois affolants pouvant aller jusqu'à 2000 Euros.

A noter qu'en France il existe un seul musée de la fève. Il est situé en Loire Atlantique à Blain, et expose aux visiteurs plus de 20000 sortes de fèves.

L'ARBRE DU MOMENT : L'HAMAMELIS

L'hamamélis, de nom latin hamamelis, fait partie de la famille des Hamalidacées.

Il est vraiment original, et à découvrir, avec ses petits fleurs jaunes, oranges ou rouges qui dégagent un parfum subtil ou intense selon l'espèce et la variété.

On distingue deux espèces principales qui ont donné naissance à de nombreux hybrides.

L'hamamélis de Virginie est également appelé Noisetier des Sorcières, Café du Diable ou Arbre aux Araignées d'Or. Sa floraison, légèrement parfumée apparaît du mois d'octobre au mois de décembre en même temps qu'il se pare d'un superbe feuillage cuivré automnal.

L'hamamélis de Chine qui est aussi appelé hamamélis Mou. Son grand avantage est sa floraison très précoce, au mois de janvier et au mois de février, extrêmement parfumée sur des branches dénudées de feuillage.

Les hamamélis sont très rustiques et bien adaptés à tous les climats et jardins.

LA PLANTE A INSTALLER CHEZ SOI : LE ZAMIOCULCAS

Le zamioculcas, de nom latin Zamioculcas Zanifolia, appartient à la famille des Aracées.

Appelé aussi Plante ZZ, le zamioculcas est d'origine tropicale et se plaît dans une véranda ou en intérieur.

Original il présente de grandes feuilles brillantes et ne nécessite que très peu d'entretien.

S'adaptant aussi bien aux situations lumineuses qu'aux recoins plus sombres il est très tolérant car accepte sans sourciller les oublis d'arrosage (à condition toutefois que ceux-ci ne deviennent une règle).

Il a tout pour plaire avec son aspect esthétique et ses allures zen.

LE LEGUME DU MOMENT : LE CHOU ROMANESCO

Le chou romanesco, de nom latin Brassica Oleracea Variété Botrytis, appartient à la famille des Brassicacées.

C'est un cousin italien du chou-fleur et du brocoli qui est aussi appelé "Chou-fleur à Tourelles" et "Brocoli à Pomme".

De culture facile, il peut être installé sans souci au jardin et ne demande qu'à être découvert dans nos assiettes.

Très riche en vitamine C, il renferme également beaucoup de sels minéraux.

N.B : Si vous ne l'avez pas encore vu, nous venons de mettre en ligne plus d'une trentaine de fiches de variétés et espèces de choux !

Comme à chaque fois que nous publions des nouveautés, rappelez-vous que nous en donnons le détail et les liens directs pour y accéder sur notre forum libre d'accès.

L'adresse du forum est : <http://www.homejardin-forum.com/>

Les dernières mises à jour, au moment où nous rédigeons cette newsletter, sont consultables [ICI](#)

LE FRUIT A DEGUSTER : LE KIWI

De nom latin Actinidia Chinensis le kiwi appartient à la famille des Actinidacées.

Très rustique, il supporte des températures allant jusqu'à -20°C, il peut être installé au jardin dans toutes les régions.

C'est une liane sarmenteuse qu'il convient de palisser le long d'un treillage, d'une pergola ou d'une tonnelle.

Le kiwi est un trésor de bienfaits très riche en vitamines et en sels minéraux.

C'est un fruit que l'on peut utiliser aussi bien dans des recettes salées que sucrées.

VOTRE AGENDA DE JANVIER :

- Suivez le lien pour consulter l'agenda des [TRAVAUX DE JARDINAGE](#)
- Original aussi, le [JARDINAGE AVEC LA LUNE](#)

- Détendez-vous un peu avec les **DICTONS DU MOIS**

AU RENDEZ-VOUS DES GOURMANDS

TARTE AU CHOU ROMANESCO:

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 15 minutes.
Temps de Cuisson : 45 minutes.

Ingrédients :

1 pâte feuilletée prête à l'emploi
1 chou Romanesco
4 œufs
100 grammes de gruyère, d'emmental ou de comté râpé
1 pointe de couteau de noix de muscade
Sel et Poivre

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 150°C (Thermostat 5).
Détailler le chou romanesco en fleurettes.
Dans une grande casserole porter de l'eau salée à ébullition.
Mettre le chou à cuire à peine 10 minutes.
Le mettre à égoutter et le laisser refroidir.
Dérouler la pâte feuilletée dans une tourtière, déposer dessus des haricots secs pour éviter qu'elle gonfle et l'enfourner pendant 10 minutes.
Augmenter à sa sortie la température du four à 180°C (Thermostat 6).
Déposer les fleurettes de chou sur la pâte.
Dans un saladier mélanger les œufs, le lait, le fromage râpé, le sel, le poivre et la muscade.
Verser sur le chou.
Mettre au four et laisser cuire 25 minutes.

Conseils et Suggestions :

Servir chaud avec une salade verte.
Ne pas laisser trop cuire le chou romanesco dans l'eau, il doit être encore un peu croquant.

KIWI DE LA MER :

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 20 minutes.
Sans Cuisson.

Ingrédients :

4 kiwis
50 grammes de crevettes roses décortiquées
50 grammes de chair de crabe
1 cuiller à soupe de mayonnaise
La moitié d'un citron vert
Sel et Poivre

Préparation :

Couper un petit chapeau dans chaque kiwi.
Avec une cuiller à café évider délicatement les kiwis en enlevant uniquement un tiers de la chair. Il faut faire bien attention de ne pas percer la peau du kiwi.
Découper la pulpe ainsi récupérée des kiwis en très petits dés.
Presser le jus du demi-citron vert.
Émietter la chair de crabe et découper en fins morceaux les crevettes roses.
Dans un saladier mélanger intimement les dés de kiwis, la chair de crabe, les dés de crevettes roses, le jus de citron, la mayonnaise.
Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.
Garnir chaque kiwi cette farce.
Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Conseils et Suggestions :

Une entrée originale sucrée-salée à déguster bien fraîche.
Pour plus de raffinement, le crabe peut être remplacé par de la langouste.

TARTE AUX KIWIS :

Recette pour 4 à 6 Personnes.
Temps de Préparation : 25 minutes.
Temps de Cuisson : 20 minutes.

Ingrédients :

1 pâte à tarte brisée prête à l'emploi
6 kiwis
2 jaunes d'œufs
2 décilitres de lait
80 grammes de sucre en poudre
1 cuiller à soupe de farine
1 cuiller à soupe de gelée de groseille

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 200°C (Thermostat 7).
Peler les kiwis, les couper en fines rondelles et les réserver.
Garnir un moule à tarte, d'environ 26 centimètres de diamètre avec la pâte brisée.

Piqueter la pâte avec une fourchette et déposer dessus des haricots secs afin d'éviter qu'elle gonfle et l'enfourner pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, dans une casserole mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la farine et le lait.

Laisser cuire à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuiller.

Retirer du feu et ajouter la gelée de groseille.

A la sortie du four, laisser tiédir le fond de tarte avant de verser dessus la crème.

Disposer les rondelles de kiwis sur la crème.

Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Conseils et Suggestions :

La gelée de groseille peut être remplacée par de la gelée de framboise.

Il est possible de rajouter une cuiller à soupe d'alcool type rhum dans la crème.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION

Lire cette newsletter au format PDF (Adobe®)

- En pièce jointe vous trouverez cette newsletter au format .pdf
Pour ouvrir le document vous devez installer le logiciel Adobe Reader sur votre ordinateur.
Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous pouvez le télécharger gratuitement en suivant ce lien :
<http://www.adobe.com/fr/products/reader/>

Abonnement, désabonnement, modification de cet abonnement :

Attention, désormais un seul formulaire pour plus de facilité. Si vous aviez gardé les anciens liens, pensez à les modifier. C'est ici : [FORMULAIRE](#)

Retour au début de cette newsletter

ENCORE UNE FOIS TOUS NOS VŒUX DE SANTE et BONHEUR Pour 2010

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.