

HOMEJARDIN - Newsletter N°100 – 17 DEC. 2017

SOMMAIRE

Bonjour

Strict minimum au jardin

Sur votre agenda de l'hiver

Rendez-vous festifs

Jardin, précautions hivernales

Initiative heureuse et utile

Aidons-les...

Un étrange matériau

Dernière tendance

Focus sur un phénomène

Le saviez-vous

Les petites astuces qui changent le quotidien

Permis exigé

La plante à posséder

Une fleur rustique

En pleine terre le cresson

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Newsletter 100, que de chemin parcouru ensemble depuis le 20 février 2009, date de diffusion du numéro 1 !

Soyez tous remerciés pour votre fidélité et persuadés que nous sommes toujours plus motivés pour continuer encore et encore cette belle route que nous traçons ensemble.

D'ores et déjà prenons rendez-vous pour le numéro 200 !

STRICT MINIMUM AU JARDIN



Tout d'abord il ne faut surtout pas perdre de vue que tous les travaux de la terre, les plantations et autres, doivent être effectués hors période de gel.

En cette période hivernale les travaux sont assez restreints. Ce n'est vraiment qu'à partir du mois de mars que l'activité au jardin pourra bien repartir. Attention on est souvent tenté, surtout en cas de belles journées, de se lancer mais, comme dit un dicton : "La patience est l'apanage du jardinier".

Si l'hiver est plutôt consacré à organiser son futur jardin en imaginant les futurs semis et plantations, en consultant les catalogues de graines... il y a quand même un minimum de tâches à accomplir.

Il faut contrôler régulièrement les protections, paillages et autres ainsi que les plantes mises en hivernage.

C'est la bonne période pour entreprendre les **traitements d'hiver** sur les arbres, enlever la mousse qui s'installe dans les allées, les murets, les terrasses...

Penser que, pour le désherbage, il est préférable d'agir après les jours de pluie car la terre est alors plus meuble.

Si vous avez acheté un **sapin** avec des racines, il faut le replanter au jardin sans trop attendre. Plus il reste au chaud de la maison plus sa reprise sera difficile.

VOTRE AGENDA DE L'HIVER



JARDINAGE - Travaux des mois de **janvier, février et mars**.

JARDINAGE - Travaux selon principe lunaire des mois de **janvier** ; ceux de février et mars – pas encore en ligne – seront à consulter directement sur le **site**.

JARDINAGE – Dictons des mois de **janvier, février et mars**.

CUISINE – Marché des mois de **janvier, février et mars**.

BEAUCOUP DE RENDEZ-VOUS FESTIFS



Et oui, le mois de décembre lance le départ d'un marathon de festivités.

Le plus incontournable personnage est bien sûr le bedonnant Père Noël. On en sait un peu plus sur lui depuis le début du 20^{ème} siècle, il habiterait dans un lointain village du pôle Nord Il rend visite à tous les enfants sages dans la nuit du 24 au 25 décembre, pour leur offrir des cadeaux. Et avouons-le, s'il vient principalement pour les enfants, nous les grands comptons aussi sur sa générosité. Une atmosphère douce et chaleureuse règne pendant cette période. C'est d'autant plus vrai que cela nous change de la morosité ambiante, c'est un peu comme une soupe de décompression.

Comme vous la savez il vole dans les airs avec son traîneau tirés par ses fidèles rennes avec en tête Rodolphe, celui qui a le nez rouge. Ne croyez pas qu'il a froid ou a trop bu, le nez rouge de Rodolphe permet à toute cette troupe de bien s'orienter dans les cieux, même en cas de tempête de neige. Et oui, les frimas sont présents, il faut donc penser à laisser au Père Noël un verre de vin et des gâteaux ainsi que du lait et de carottes pour les rennes.

Papa Noël sera également ravi d'admirer votre décoration de la maison et le sapin de Noël. Pour ce dernier le choix est vaste traditionnel comme l'épicéa, avec des épinces qui ne tombent pas comme le Nordmann, artificiel... le choix est de nos jours de plus en plus vaste, tout dépend des goûts de chacun. Notre fiche concernant l'[arbre de Noël](#) vous donnera des orientations.

Dans notre dossier concernant [Noël et les fêtes de fin d'année](#), vous trouverez l'histoire du Père Noël, des idées de décorations...

Bien sûr certaines personnes, et elles n'ont pas tort, disent que Noël est très commercial. Savez-vous que la "marque" Père Noël était estimée en 2013 à 1600 milliards de dollars, pendant qu'Apple "n'affichait que" 87,3 milliards soit pas loin de 20 fois moins (source wikipedia) ! Mais ayez toujours en tête que le cadeau le plus modeste et le repas le plus frugal seront toujours les plus beaux si vous y mettez tout votre cœur.

Après toutes ces journées festives vous aurez tout le mois de janvier pour déguster la [galette des Rois](#).

Ensuite n'oubliez pas que le 2 février sera la grande journée des crêpes avec la Chandeleur. Et oui, pour célébrer cette fête qui remonte à la nuit des temps, la crêpe est à l'honneur pour le plus grand plaisir des petits et des grands. Dans notre dossier concernant la [Chandeleur](#) vous découvrirez de nombreuses croyances et coutumes attachées à cette fête. Et, pour avoir du bonheur toute l'année et de la fortune, chaque convive devra faire sauter une crêpe d'une main et tenir une pièce dans l'autre. A l'origine il fallait utiliser un louis d'or mais un euro sera suffisant. Et, si le résultat concernant la fortune, n'est pas garanti, le fou rire lui y est... car ce n'est pas si facile de faire sauter une crêpe ainsi !

Toujours en février tous les amoureux, quel que soit leur âge, n'oublieront pas de fêter la [Saint Valentin](#).

JARDIN, PRECAUTIONS HIVERNALES

Même si nous ne pouvons déterminer quel hiver nous aurons exactement, il y a fort à parier que la froidure, les gelées et la neige devraient s'inviter à un moment donné.

Si certains végétaux sont capables de passer la mauvaise saison sans souci à l'extérieur d'autres demandent à être plus ou moins protégés.

C'est le moment d'user et d'abuser des paillages (feuilles mortes, paillis végétal, BRF...), des voiles d'hivernage... mais également de rivaliser d'astuces avec des cartons, du plastique à bulles...

Le problème de la résistance au froid se pose davantage pour les plantes en pots. Si les voiles d'hivernage et les paillages assurent une bonne protection, ils ne sont pas suffisants. L'erreur, souvent commise, est de laisser les pots au sol.

Pourtant, comme nous, les plantes attrapent froid par les pieds. Il est très important de surélever les pots en les posant sur des planches en bois, des supports à roulette, du polystyrène...

Pour bien aider votre jardin, consultez notre dossier afférant à la [protection hivernale](#).

Les plantes d'intérieur ont également besoin de certains gestes pour passer au mieux l'hiver. On pense souvent que dans la maison les plantes sont à l'aise puisqu'elles ne souffrent pas du froid. Oui, mais elles rencontrent d'autres problèmes.

Le plus important est la sécheresse de l'air due au chauffage. La plupart de ces végétaux demandant une bonne humidité ambiante il faut pallier à ce désagrément en vaporisant le feuillage, en installant les pots sur des billes d'argile mouillées...

Bien sûr il faut éloigner les plantes des sources de chaleur et des courants d'air. Attention aussi à l'emplacement au niveau des fenêtres. Les végétaux doivent être rapprochés d'elles pour bénéficier au maximum de la lumière du jour, mais il faut agir avec précaution. En effet les installer trop près des vitres peut leur faire ressentir le froid.

Dans notre dossier concernant les [plantes d'intérieur en hiver](#) vous trouverez des conseils pour les aider à passer au mieux ce cap.

Enfin il ne faut pas avoir peur de la [neige au jardin](#). Elle présente de nombreux avantages. C'est, entre autres, un bon isolant thermique, un bon fertilisant... Cependant il faut éviter de piétiner la pelouse enneigée et penser à secouer les branches, des arbustes et arbres à feuillage persistant ainsi que les conifères, car la neige les alourdit et risque de les faire céder sous le poids.



INITIATIVE HEUREUSE ET UTILE

feedit bag

THE FIRST PLASTIC BAG THAT GIVES LIFE

reduce Plastic grow Food

feedit bag

Each bag comes with seeds to grow fruits and veggies

PROBLEM There are plenty alternatives to plastic shopping bags, but the thin plastic bags for fruits and vegetables aren't going away anytime soon. They are still used by the billion and each pollutes our nature for up to 500 years!

IDEA We developed the first plastic bag that gives life instead of taking it: FEEDitBAG is not only biodegradable in 10 weeks - it even grows food with integrated seeds.

PRODUCT The bag is made of Mater-Bi, which is based on renewable resources and printed with water-based colours. All components, from bag to sticker are 100% bio-degradable, even in water. The tasty illustrations make you hunger for the food that you can grow. This way, FEEDitBAG doesn't only reduce the plastic waste, it also gives something back to nature.

COLLECTING ORGANIC WASTE

COMPOSTING FEEDITBAG

GROWING NEW LIFE

SCHECK-IN CENTER EDEKA

Pour aller plus loin dans l'utilisation des sacs biodégradables une chaîne allemande de supermarché, la Société Edeka, a vraiment innové. En coopération avec une société de communication, l'agence Cheil, ils ont créé le FEEDitBAG.

Mais de quoi s'agit-il ? C'est un sac qui se dégrade rapidement puisque dix semaines sont suffisantes. Et ce n'est pas terminé car le must est que ce sac sert de support de culture. Et oui, sur chaque sac il y a une sorte de petite pastille qui renferme des graines. Ces sacs sont disponibles au rayon fruits et légumes.

Une fois rentrés à la maison vous mettez dans ce sac des déchets organiques non préparés comme les épluchures de légumes, les pelures de fruits, le marc de café...

Lorsque le sac est plein, il suffit de l'enterrer. C'est alors que la "magie" opère car les graines vont germer. Bien sûr, comme pour toute culture, il faut de la patience pour les voir grandir et bien les chouchouter.

Pour l'instant le choix se limite à des aubergines, des tomates ou un poirier. Mais une enquête est faite auprès des consommateurs et, si le programme perdure, les pastilles de graines pourront contenir des courgettes, des fraises, des piments, des poivrons... et il s'étendra au fil du temps.

AIDONS-LES, ILS NE SERONT PAS INGRATS

Nous avons vu plus haut comment bien protéger les végétaux, mais les petits habitants du jardin ont également besoin de notre aide.

Pensez à installer, si ce n'est pas déjà fait, ou à contrôler les [hôtels à insectes](#) ou autres abris pour les auxiliaires. Il ne faut pas les oublier car si on leur rend service en hiver ils nous le rendront au centuple lors de nos prochaines cultures. Certains aideront à la pollinisation, d'autres nous débarrasseront des parasites, ce sont vraiment des amis indispensables au jardinier.

Mais ceux qui peuvent rencontrer le plus de difficulté pendant l'hiver ce sont les petits oiseaux. Plus que du froid ils souffrent du manque de nourriture. Et oui en cette période les baies sont en quantité infime et les insectes sont bien cachés au chaud.

Ces oiseaux ont donc besoin de notre assistance pour pouvoir bien s'alimenter. Si on pense de suite aux boules de graisse et autres graines, on oublie souvent l'eau. Et pourtant en toute saison un oiseau à besoin de s'hydrater. En hiver s'il fait sec et que l'eau est gelée, il peut mourir de soif. D'autant plus qu'en hiver sa nourriture est plus sèche puisqu'il n'a pas de baies mais des graines. Pensez à surveiller les récipients pour que l'eau ne vienne pas à manquer et ne gèle pas.

Pour ne pas faire d'erreur, consultez notre dossier concernant les [oiseaux au jardin](#). Vous y trouverez des conseils pour qu'ils passent le plus agréablement possible cette période. Tout comme les auxiliaires ils vous remercieront à la bonne saison en faisant un festin de parasites, soulageant ainsi les végétaux.

Votre jardin abrite un [hérisson](#) ? Il s'est déjà probablement réfugié dans un petit lit, dans un trou, recouvert de feuilles mortes et d'herbes. Si vous le voyez surtout laissez le dormir, dans le cas contraire vous le condamneriez...



UN ETRANGE MATERIAU



Vous connaissez les pots de fleurs en Terracotta faits avec une terre cuite italienne mais qu'est-ce que la Merdacotta ?

Et oui, il s'agit bien d'une préparation à base d'excréments, et plus précisément de bouses de vache, cuits avec - entre autres - de l'argile.

C'est un italien, Gianantonio Locatelli qui a imaginé ce procédé. Evoluant dans le milieu agricole, à Castelbosco, il possède un élevage intensif de vaches laitières. Dans ses fermes le Grana Padano, un fromage italien traditionnel, est confectionné. Il

observe qu'il y a des tonnes d'excréments qu'il est dommage de ne pas utiliser. Il a donc d'abord imaginé de les transformer en biogaz. Après cette transformation il reste encore de nombreux résidus. Certains sont transformés en engrais mais cela ne lui suffisant pas, il a poussé plus loin le concept de récupération.

C'est ainsi, qu'associé, à des artistes il a imaginé la Merdacotta. Grâce à une recette jalousement gardée, la bouse de vache et l'argile permettent ainsi de confectionner toutes sortes de poteries décoratives comme des pots mais également utilitaires comme des tuiles et des briques ; ils confectionnent également des assiettes, des bols... même des bancs.

Rassurez vous il n'y a absolument pas d'odeur mais bien sûr pour manger dans de telles assiettes il est peut-être préférable de ne pas savoir comment elles sont fabriquées... ☺

La photo illustrant ce billet est empruntée au "Musée de la Merde", dont le site internet est très pittoresque, vous pouvez y faire un [petit tour](#).

DERNIERE TENDANCE



De plus en plus on entend parler de DIY mais de quoi s'agit-il ? Le DIY ou "Do It Yourself", donc "à faire soi-même", est la dernière idée à la mode et qui consiste à créer sa propre déco par exemple.

En fait c'est un bien grand mot pour désigner ce que nous faisons toutes et tous depuis la nuit des temps lorsque nous cousons, tricotons, bricolons, relookons nous-mêmes notre intérieur...

Le "plus" est que cet engouement associe de nombreux [loisirs créatifs](#) moins traditionnels. On use et abuse de [serviottage](#), de [mosaïque](#)... pour transformer des objets, des petits meubles...

Pour être dans le DIY à Noël, pourquoi ne pas faire des boules avec des [pompons](#), personnaliser ses [bougies](#), créer des personnages en [pâte fimo](#), imaginer ses propres [cartes](#) de vœux...

Le DIY c'est également la récupération. On repeint des vieux pots, on bricole des palettes en bois pour faire des étagères...

Le DIY trouve désormais sa place dans les multiples expositions et salons de Loisirs Créatifs.

FOCUS SUR UN PHENOMENE

Peut-être avez-vous déjà observé un "nuage" plus que curieux dans le ciel, c'est la "murmuration".

Ce terme, issu d'un anglicisme, désigne un nuage d'oiseaux. C'est un phénomène qui se produit en Europe du mois de novembre au mois de février. C'est juste au crépuscule que vous pourrez avoir la chance d'observer ce phénomène

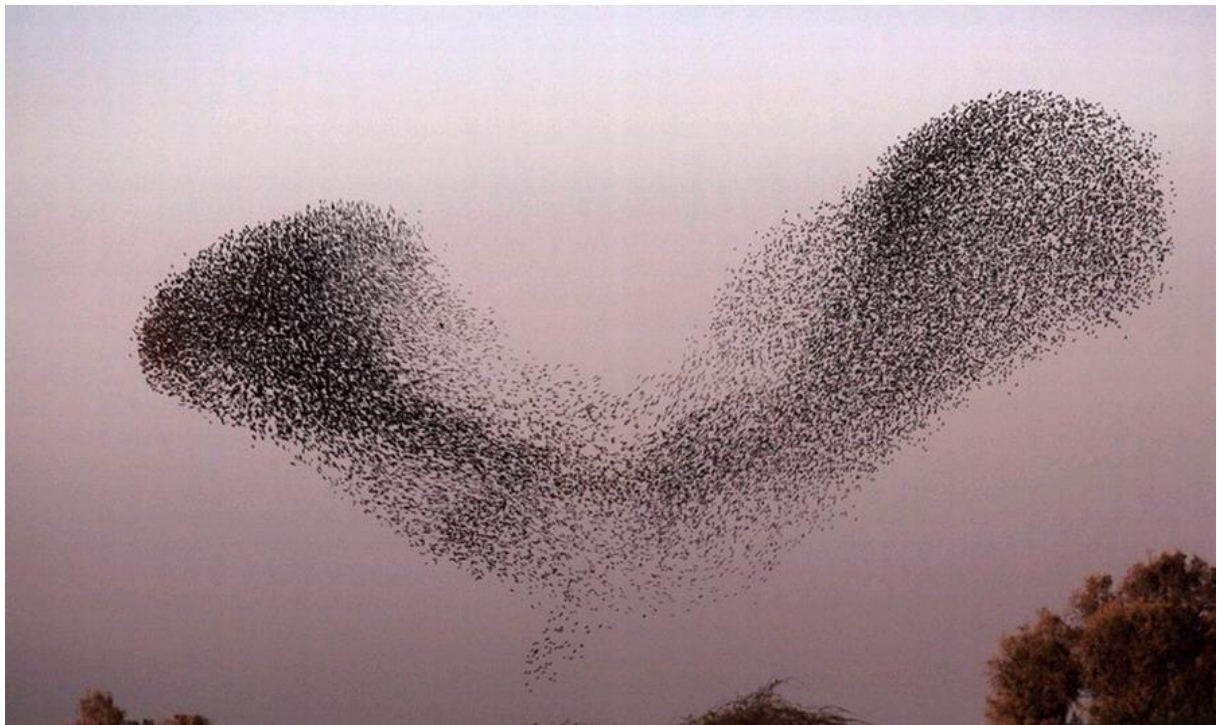
Des centaines, voire des milliers d'oiseaux, généralement des étourneaux, se regroupent et forment un ballet vraiment spectaculaire. Les oiseaux virevoltent en tournoyant en tous sens en une parfaite harmonie.

Ce qui est vraiment impressionnant c'est que les oiseaux sont tellement proches les uns des autres qu'ils semblent liés. Ils changent de direction tous ensemble dans une parfaite coordination sans jamais se télescoper.

Ces nuages ressemblent à des bancs de poissons ou une feuille de papier de soie qui se plie facilement sur elle-même au moindre souffle.

Il semblerait qu'ils se regroupent ainsi pour trouver un abri pour la nuit, détecter les endroits où la nourriture est présente et être plus forts vis-à-vis des prédateurs.

Pour l'instant les scientifiques n'ont pas encore trouvé toutes les explications à ce phénomène mais ils planchent dessus. Et surtout ils cherchent à comprendre comment ces animaux peuvent communiquer ainsi entre eux pour que des milliers d'individus ne forment qu'un.



LE SAVIEZ-VOUS ?

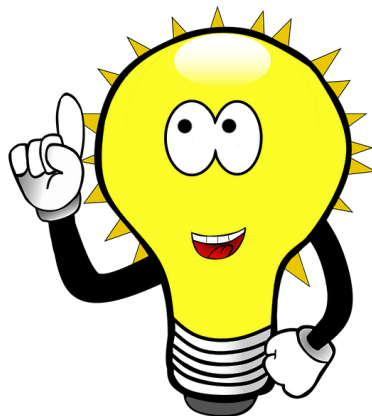
Sous le nom barbare de mageirocrophobie se cache en fait la phobie de cuisiner.

Ce peut être une peur de cuisiner pour soi-même ou pour un grand nombre de personnes.

Généralement cette grande angoisse survient lorsque la personne appréhende et anticipe mes éventuelles railleries sur les plats qu'elle entend proposer.



LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



- L'astuce est connue mais mérite un petit rappel pour ne pas être pris au dépourvu. En effet le temps des premiers semis arrive vite. Il faut donc commencer à mettre de côté les pots de yaourts, la boîte d'œufs, gobelets...
- C'est la pleine saison des oranges. Ne jetez pas les écorces mais posez-les sur les radiateurs. Elles distilleront petit à petit tout leur parfum pour embaumer la maison. Il est également possible de les mettre environ cinq minutes dans un four chaud avec la porte ouverte (à la fin de la cuisson d'un plat par exemple).

PERMIS EXIGE

Passée sans trop de publicité, une obligation a vu le jour en avril de cette année. Les professionnels du bois doivent désormais être titulaires de l'E.C.C "European Chainsaw Certificate", que l'on peut traduire par "permis tronçonneuse européen". Il est délivré par quinze centres de formation agréés et se divise en 4 niveaux :

- Niveau 1 destiné au particulier. Comprend le tronçonnage des arbres abattus, le choix de l'équipement et l'entretien de la machine. Compter environ... 250 €. Durée 1 jour et demi.
- Niveau 2. L'enseignement porte sur l'abattage de petits arbres jusqu'à 35 cm de diamètre. Compter 740 € et une durée de 3 jours et demi.
- Niveau 3. L'enseignement porte sur l'abattage de gros arbres, jusqu'à 70 cm de diamètre.
- Niveau 4. Permet au titulaire d'intervenir sur les gros arbres, notamment ceux touchés par une tempête.

Désolés, nous n'avons pas trouvé de tarifs fiables concernant les 2 derniers niveaux. N'hésitez pas à nous communiquer vos infos si vous en avez, merci d'avance. Même chose pour un professionnel ou un particulier qui auraient des témoignages à apporter sur le déroulé des stages.

A l'heure actuelle, sauf plus ample informé, rien de précis concernant les particuliers, mais puisqu'il existe un niveau 1 qui leur semble destiné... Rien non plus d'expliqué en cas d'accident pour un particulier n'ayant pas ce permis ; l'assurance prendra-t-elle en charge ? Nous ne contestons pas le bien-fondé de cette obligation en matière de santé publique, mais est-il moins risqué d'utiliser une tondeuse à gazon, un taille-haie, une débroussailleuse, une meuleuse, une perceuse... Cette liste pourrait s'étendre à l'infini !



LA PLANTE A POSSEDER



Connaissez-vous la **plante missionnaire** ? Appelée également "plante à monnaie chinoise", elle porte le nom scientifique de *Pilea peperomioides* et appartient à la famille des Urticacées.

C'est une vivace succulente à cultiver en intérieur puisqu'elle ne supporte pas les températures inférieures à 10°C.

C'est, à l'heure actuelle, la plante vedette. Avec son port buissonnant et graphique elle est très design. Ses feuilles sont charnues et rondes comme des pièces de monnaie.

La plante missionnaire présente l'avantage de se cultiver facilement et demande peu d'entretien.

La seule précaution à prendre est de tourner le pot de temps en temps pour que la plante conserve un bel équilibre car elle cherche constamment la lumière du jour.

UNE FLEUR RUSTIQUE



Peut-être qu'une rose de Noël s'invitera chez vous ?

De nom latin Helleborus niger, elle appartient à la famille des Renonculacées, et porte égale les noms d'hellébore (ou ellébore) noir.

Contrairement à ce que ses surnoms laissent supposer, elle a des fleurs blanches. Le qualificatif de niger (noir) fait référence à ses racines.

Très rustique elle donne des fleurs pendant toute la mauvaise saison. Elles subsistent même sous la neige, et sont originales puisque - en fanant - elles passent du blanc au vert.

Vivace et facile de culture la rose de Noël se plaît à la mi-ombre mais doit être abritée du vent.

Attention cependant, c'est une plante toxique.

EN PLEINE TERRE LE CRESSON !



Dès janvier, au plus tard février, n'hésitez pas à semer, en pleine terre mais sous châssis ou tunnel, du cresson alénois.

De nom latin Lepidium sativum, il appartient à la famille des Brassicacées. Il porte également les noms de cressonnette et de passerage cultivée.

De culture très ancienne il comptait parmi les mets de choix sur les tables du Moyen-âge.

Facile de culture, il est très peu exigeant en manière de sol et est semi-rustique.

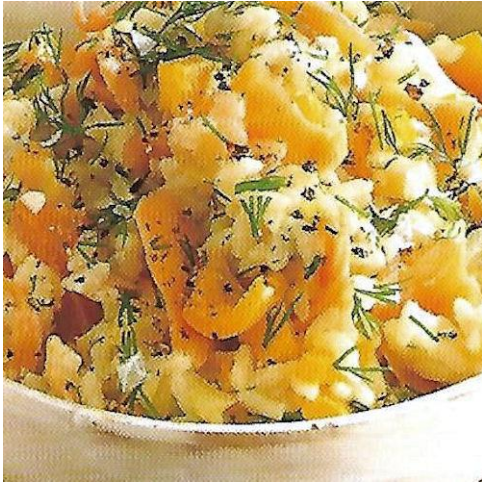
Pour une récolte plus longue, il est recommandé d'échelonner les semis. Ces derniers s'effectuent jusqu'au mois de septembre.

Très riche en vitamines et en sels minéraux, il a un goût assez intense qui relève bien toutes les salades.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

NOS RECETTES SONT DÉTAILLÉES DANS LES PAGES SUIVANTES

RISOTTO AU SAUMON



Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 Minutes.

Ingrédients :

230 grammes de riz rond

150 grammes de saumon fumé

1 poivron jaune

1 oignon

1 litre de bouillon (de légumes de préférence)

15 centilitres de vin blanc sec

Quelques branches d'aneth

4 cuillers à soupe de parmesan râpé

1 cuiller à soupe d'huile (d'olive de préférence)

Sel et Poivre

Préparation :

Passer le poivron sous l'eau froide, l'essuyer, l'épépiner et l'émincer.

Peler l'oignon et le hacher.

Rincer l'aneth sous l'eau froide, l'égoutter et le ciseler pour en récupérer l'équivalent de 3 cuillers à soupe.

Couper le saumon en gros morceaux.

Mettre l'huile dans une grande poêle et la chauffer. Incorporer le poivron et l'oignon. Laisser cuire environ 4 minutes en remuant.

Ajouter ensuite le riz et bien mélanger pendant une minute pour que les grains soient bien enrobés.

Verser dessus le vin blanc et, sur feu doux, laisser le riz l'absorber. Lorsqu'il n'y a plus de liquide ajouter petit à petit le bouillon. Il faut attendre que le riz absorbe bien le bouillon avant d'en rajouter. Faire ainsi de suite jusqu'à cuisson complète du riz. Il n'est pas obligatoire de mettre tout le bouillon, il ne faut surtout plus en ajouter lorsque le riz est cuit.

Incorporer alors le saumon et parsemer le tout avec environ deux cuillers à soupe d'aneth.

Poursuivre la cuisson pendant environ 3 minutes à feu doux.

Retirer du feu et décorer avec le restant de l'aneth.

Servir le parmesan à part.

Conseils et Suggestions :

Attention car le bouillon et le saumon contiennent déjà du sel. Il faut rectifier en toute fin de cuisson.

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

BŒUF EN CROUTE DE SEL



Recette pour 4/6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 à 50 Minutes.

Ingrédients :

1 côte de bœuf d'environ 1,5 kg

2 kilos de gros sel de mer

10 centilitres d'eau

2 cuillers à soupe d'huile

1 cuiller à soupe d'herbes de Provence

Poivre

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 230°C (Thermostat 7/8).

Mettre à chauffer l'huile dans une grande poêle et poêler, à feu vif, la côte de bœuf une minute de chaque côté.

Dans le fond d'une cocotte allant au four mettre une couche de 4 ou 5 centimètres de gros sel. Poser dessus la côte de bœuf, poivrer et répartir les herbes de Provence.

Avec le reste du sel recouvrir la côte de bœuf, en tassant bien sur le dessus et les côtés pour qu'elle soit enrobée. Verser l'eau dessus.

Mettre dans le four (sans couvercle) pendant 35 à 45 minutes. Le temps dépend du degré de cuisson souhaité.

Sortir la cocotte du four et laisser reposer pendant une dizaine de minutes pour que la viande soit bien tendre.

Casser la croûte de sel, sortir la côte et couper en tranches.

Servir de suite.

GATEAU ROULE CHOCOLATE



Recette pour 6/8 Personnes.
Temps de Préparation : 25 Minutes.
Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

100 grammes de chocolat noir
100 grammes de sucre en poudre
20 centilitres de crème Chantilly
4 œufs
2 cuillers à café de café instantané lyophilisé
1 cuiller à soupe d'eau chaude
Sucre glace

Préparation :

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).
Couper le chocolat en morceaux.
Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
Fouetter les blancs en neige ferme.
Mettre les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, placé dans un bain-marie, et les battre pendant 5 minutes.
Diluer le café dans une cuiller à soupe d'eau chaude. L'ajouter ainsi que le chocolat à la préparation de jaunes d'œufs. Mélanger.
Incorporer délicatement les blancs d'œufs.
Recouvrir de papier sulfurisé une plaque à pâtisserie légèrement creuse et y verser la préparation.
Mettre au four pendant 15 minutes.
Sortir du four et laisser refroidir.
Tartiner toute la surface du gâteau avec de la crème Chantilly.
Rouler le gâteau en serrant mais pas trop. Pour plus de facilité il faut s'aider du papier sulfurisé.
Décorer en saupoudrant de sucre glace.

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#) ou encore ici : [FORMULAIRE](#)

Homejardin, ce sont aussi et surtout:

- Un espace [JARDIN](#)
- Un espace [LOISIRS](#)
- Un espace [ARCHIVES](#)
- Un espace [FORUM](#)

Les photos de cette newsletter ont été empruntées, outre homejardin, à :

<http://spanish.peopledaily.com>

<http://www.adeevee.com/>

<http://dosedeclic.com/>

<http://forstschule.com/>

<https://fr.wikipedia.org/>

<https://pixabay.com/>

Nous les remercions chaleureusement.

Retour au sommaire

Rendez-vous aux alentours du 15 mars prochain, et merci pour votre confiance.

