

# HOMEJARDIN - Newsletter N°13 – 21 mars 2010

Pour protéger votre équipement informatique, 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 \(Adobe®\)](#)
- [Bonjour](#)
- [Du nouveau chez Homejardin ?](#)
- [Poisson d'avril](#)
- [Pâquerette](#)
- [Connaissez-vous la laitue-asperge ?](#)
- [Fraise – tous ses secrets](#)
- [L'Agenda d'avril](#)
- [Je cuisine](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

## BONJOUR

Nous y sommes ! Adieu frimas de l'hiver, bonjour ami printemps.

C'est la grande époque des promenades dans les jardinerie et l'étude des catalogues pour découvrir les nouveautés et prévoir les plantations, tracer des plans d'aménagement, ressortir les notes et photos de l'an dernier, éviter les "erreurs" commises alors.

Le gazouillis des oiseaux, un bon et franc rayon de soleil, nous sommes transformés et revigorés. La saison va être belle...

C'est aussi pour nous l'occasion de vous remercier pour votre confiance, nous venons de dépasser le cap des 100 abonnés.

## DU NOUVEAU CHEZ HOMEJARDIN ?

Oh oui, et pas qu'un peu même !

Retrouvez ces nouveautés en consultant à partir d'[ICI](#). Fiches de végétaux et recettes de cuisine par dizaines, nouvelle option pour les puzzles, refonte des formulaires en un seul, très simplifié, pour tout contact... Plein, plein, plein de choses.

## **POISSON D'AVRIL !!!**

Vous exclamiez-vous bambin avec un grand et fort éclat de rire qui se communiquait à votre entourage.

Devenus parents à votre tour, c'est désormais vous qui êtes la cible de cette drôle de tradition.

Le 1<sup>er</sup> avril est le jour où toutes les blagues sont permises, les canulars les plus énormes peuvent être tentés.

D'accord certains peuvent être du plus mauvais goût, mais la tolérance est de mise ce jour-là.

Dès le début des années 1900, de nombreuses cartes humoristiques ont été éditées sur ce thème.

Depuis la plus tendre enfance qui n'a pas découpé et décoré son poisson avec soin tout en pensant déjà à la ruse de sioux qu'il emploiera pour le coller dans le dos de la victime choisie ?

Il y a plusieurs hypothèses en ce qui concerne l'origine réelle du poisson d'avril.

1°) Jusqu'en 1564 la nouvelle année commençait le 1<sup>er</sup> avril. A cette occasion on offrait des cadeaux, des étrennes à sa famille et à ses amis.

Le roi Charles IX décida de changer le calendrier ; désormais la nouvelle année débiterait le 1<sup>er</sup> janvier.

Beaucoup de réfractaires à ce changement décidèrent d'offrir malgré tout de perpétuer la tradition des étrennes au 1<sup>er</sup> avril.

Peu à peu ces cadeaux furent remplacés par des petites farces et facéties diverses.

2°) Une autre hypothèse vient du fait que le mois d'avril est une période de reproduction des poissons.

La pêche artisanale étant depuis très longtemps réglementée, il était fréquent d'offrir de faux poissons aux pêcheurs désœuvrés.

3°) L'origine pourrait remonter à l'Antiquité où ce jour correspondrait à des fêtes en l'honneur de l'équinoxe de printemps.

A cette occasion on aurait célébré le dieu du rire, enchaînement aux fêtes de carnaval.

## **PAQUERETTE : LA FLEUR PASCALE PAR EXCELLENCE**

De nom latin *Bellis Perennis* elle appartient à la famille des Astéracées.

La pâquerette est également appelée "Fleur de Pâques".

C'est en effet à cette époque qu'elle commence à s'épanouir pour offrir pendant de longs mois une floraison simple mais abondante.

Certains jardiniers la détestent lorsqu'elle s'installe dans la pelouse, mais la pâquerette est une bonne alliée au jardin bio.

Sa floraison précoce très mellifère attire les insectes butineurs et pollinisateurs alors que le jardin est encore peu fleuri.

Autre avantage, les fleurs comestibles de la pâquerette agrémentent de couleurs et de saveurs les salades, les plats salés et sucrés.

Elle peut s'installer dans les massifs, les bordures mais également dans une jardinière ou un pot sur un balcon ou le rebord d'une fenêtre.

Vous pouvez bien entendu retrouver la fiche complète en cliquant [ICI](#)

## **LAITUE-ASPERGE – LE RENOUVEAU D'UN LEGUME ANCIEN**

De nom latin Lactuca Sativa Variété Angustana, elle appartient à la famille des Astéracées.

Laitue asperge, bizarre ce nom, mais c'est quoi alors en fait ?

Un peu des deux.

Ce légume ancien oublié de nos jours, se cultive facilement et se récolte en plein été.

Les feuilles, peu goûteuses crues, se cuisinent cuites comme des épinards et les tiges florales comme des asperges.

Il ne faut pas hésiter à en cultiver pour épater ses amis.

De plus la laitue asperge est riche en vitamines et en oligoéléments.

Vous pouvez bien entendu retrouver la fiche complète en cliquant [ICI](#)

Savez-vous que Homejardin propose 9 fiches sur les variétés de laitues ?

## **FRAISE – FACILE A CULTIVER ET TELLEMENT EXQUISE**

De nom latin Fragaria, le fraisier appartient à la famille des Rosacées.

Depuis que l'homme est sur terre il se délecte avec les petites fraises des bois, mais ce n'est qu'au début des années 1700 que l'on découvre en Europe les grosses fraises.

De nombreuses variétés voient le jour tous les ans pour le plus grands plaisir des gourmands et pour faire la fierté des jardiniers.

Simple à cultiver, remontants, non-remontants ou grimpants, ils peuvent se cultiver en pleine terre ou dans un pot, un bac ou une jardinière sur un balcon.

Fruit symbolique de l'été elle est très riche en vitamine C et en sels minéraux ; elle se consomme de nombreuses manières.

Le saviez-vous ? Les fraises ne sont pas réellement des fruits mais des protubérances florales. Les vrais fruits se sont les petites graines qui sont sur la fraise.

Vous pouvez bien entendu retrouver la fiche complète en cliquant [ICI](#)

## **VOTRE AGENDA D'AVRIL :**

- 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](#)

## **LES BONNES RECETTES**

### **FENOUIL ORANGE**

Recette pour 4 Personnes

Temps de Préparation : 10 minutes.

Temps de Cuisson : 5 minutes.

Temps de Repos : Le fenouil est à faire cuire au moins deux heures à l'avance afin qu'il puisse refroidir.

#### ***Ingrédients :***

500 grammes de fenouil

2 oranges

2 cuillers à soupe de jus de citron

4 cuillers à soupe d'huile d'olive de préférence

Sel et Poivre

#### ***Préparation :***

Eplucher le fenouil et les couper en deux.

Dans une grande casserole porter de l'eau salée à ébullition puis ajouter le fenouil.

A la reprise de l'ébullition, laisser cuire environ 2 minutes.

Egoutter le fenouil.

Peler les oranges et les couper en quartiers, au dessus d'un bol pour récupérer le jus qui "s'échappe".

Couper le fenouil en lamelles.

Préparer dans un bol la sauce en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, le jus d'orange, le sel et le poivre.

**Présentation :**

Dans un saladier mélanger les lamelles de fenouil avec les quartiers d'orange.  
Verser dessus la sauce.  
Cette salade sera meilleure servie très fraîche.

**Suggestions :**

Cette même recette peut également être réalisée avec du fenouil cru.  
L'orange peut être remplacée par du pamplemousse rose.

**RISOTTO AUX CHAMPIGNONS**

Recette pour 4 Personnes.  
Temps de Préparation : 20 minutes.  
Temps de Cuisson : 30 minutes.

**Ingrédients :**

250 grammes de riz "spécial risotto" (ou riz rond)  
250 grammes de champignons de Paris  
1 poireau  
75 centilitres de bouillon de bœuf, de volaille ou de légumes.  
25 centilitres de vin blanc sec  
60 grammes de beurre  
50 grammes de parmesan râpé  
2 cuillers à soupe de thym ciselé  
1 cuiller à soupe d'huile d'olive  
Sel et Poivre

**Préparation :**

Eplucher et laver les champignons avant de les égoutter.  
Emincer les champignons en fines lamelles.  
Laver le poireau et l'émincer finement.  
Mettre dans une casserole le vin blanc et le bouillon. Porter à ébullition puis laisser mijoter tout doucement.  
Dans une grande casserole faire chauffer le beurre avec l'huile, ajouter le poireau émincé et le laisser fondre environ 5 minutes.  
Ajouter ensuite les champignons et laisser revenir encore 5 minutes.  
Incorporant ensuite le riz et remuer bien pendant une minute.  
Verser alors environ 20 centilitres de bouillon et mélanger bien jusqu'à l'absorption totale du liquide.  
Rajouter alors un peu de bouillon et remuer.  
Recommencer ainsi de suite pendant environ une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le riz soit bien cuit.  
Incorporer en toute fin de cuisson le parmesan et le thym en remuant et laisser juste une minute.  
Servir aussitôt.

### **Conseils :**

La base de la réussite du risotto est d'incorporer le liquide peu à peu en remuant presque constamment. Dès que le bouillon est absorbé, il faut en rajouter.  
Le risotto est un peu comme un soufflé, il n'attend pas et doit être servi dès la fin de la cuisson.

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

### **PALETS AUX RAISINS**

Recette pour : Une cinquantaine de palets.  
Temps de Préparation : 20 minutes.  
Temps de Cuisson : 10 minutes.  
Temps de Repos : 1 heure.

### **Ingrédients :**

150 grammes de farine  
125 grammes de beurre  
125 grammes de sucre en poudre  
2 œufs entiers  
50 grammes de raisins secs  
1 petit verre à liqueur de rhum.

### **Préparation :**

Mettre les raisins secs à macérer dans le rhum pendant une heure.  
Faire fondre légèrement le beurre (il doit être bien ramolli mais pas liquide).  
Dans un saladier mélanger les œufs entiers avec le sucre en poudre pour obtenir une texture mousseuse.  
Ajouter peu à peu la farine et le beurre en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse.  
Incorporer ensuite les raisins secs.  
Mettre le four à préchauffer à 160°C (Thermostat 5).  
Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.  
A l'aide d'une petite cuiller, déposer des petits tas de pâte sur la plaque. Attention de ne pas trop les serrer pour qu'ils ne collent pas entre eux.  
Enfourner pendant 10 minutes.  
Les palets sont cuits lorsque le bord commence à brunir légèrement.  
Décoller les palets avec une spatule et les laisser refroidir sur une grille.

### **Suggestions :**

Servez avec une mousse au chocolat "maison", vous nous en direz des nouvelles !

**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, modifications, nous contacter... :**

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

### **Retour au début de cette newsletter**

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