Newsletter N°3 de Homejardin – 27 mai 2009

**Cette newsletter est au format .RTF et 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](#)
- [Coup de G...e](#)
- [L'asperge, le légume star...](#)
- [La cerise c'est maintenant](#)
- [A admirer aussi](#)
- [Votre agenda des travaux du mois de juin](#)
- [Et sur le site ?](#)
- [Quelques idées gourmandes](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Bonjour

Les Saints de Glaces sont passés, la lune rousse s'est terminée le 24 mai... L'été pointe son nez.

Avec lui les envies de jardinage et de verdure sont décuplées. La nature est totalement réveillée, les oiseaux nous ravissent avec leur doux chant ou nous énervent avec leur chapardage de cerises.

Bref tout s'anime et tout le monde est sur le pont, plaisir des yeux et plaisir gustatif nous vous avons tant attendus !

N'oublions pas nos parents, juin est leur fête, alors bonne fête Maman, bonne fête Papa !

Bien à vous,

L'Equipe Homejardin

Coup de g...e concernant le paillis de cacao

Au jardin et principalement en jardinage biologique on parle beaucoup de paillage.

C'est vrai que le paillis est très utile en limitant le désherbage, les arrosages et en offrant une protection aux plantes.

On trouve maintenant dans le commerce de nombreux paillages décoratifs du plus bel effet.

Cependant, même en jardinage biologique, une certaine prudence est de mise. C'est le cas pour les "Paillis de Cacao"

D'accord, il est nutritif, il est riche en azote et est détesté des limaces, il dégage une bonne odeur pendant quelques jours et est très décoratif mais, mais, mais...

Il renferme une molécule portant le nom de Théobromine qui est un alcaloïde très toxique pour les chiens.

Ils sont attirés par l'odeur, même lorsque nous ne la sentons plus, et apprécient particulièrement les coques de cacao qui enrobent le paillis.

En cherchant on se rend compte que les indications de toxicité sont inexistantes ou pratiquement illisibles sur les emballages.

Est-ce si compliqué d'inscrire lisiblement les recommandations et les conseils de prudence ???

Donc si vous avez un animal domestique, et particulièrement un chien, redoublez de vigilance.

L'asperge, le légume star du moment

Cultivée depuis plus de 2 millénaires et déjà considérée comme mets de luxe par les Romains.

L'asperge cultivée a de nombreuses "cousines" dites sauvages au goût également très raffiné.

Qu'elle soit verte ou blanche l'asperge se prête à multiples préparations culinaires.

Diurétique elle renferme de nombreux oligo-éléments ainsi que plein de vitamines.

Voir sa fiche ? http://www.homejardin.com/asperge/asparagus_officinalis.html

La cerise, c'est maintenant !

L'apparition des premières cerises annonce que l'été frappe à la porte.

Après avoir majestueusement inondé le jardin de sa floraison, voici que le cerisier offre désormais ses fruits à notre convoitise, mais aussi à celle des oiseaux gourmets.

En sifflant plus fort que le merle, peut-être pourrons-nous aussi participer au festin !

Les cerises se dégustent de plusieurs façons, crues, cuites, en confiture...

Croquer une cerise fait remonter en nous les saveurs et parfums de l'enfance lorsque les filles les portaient en boucles d'oreilles et les garçons utilisaient les noyaux pour des parties de billes endiablées.

Voir sa fiche ? [CERISIER](#)

A admirer aussi

Les rosiers qui commencent à offrir leur floraison et pour beaucoup leur parfum allant du plus subtil et doux au plus capiteux.

Voir la fiche ? <http://www.homejardin.com/rosier/rosa.html>

Vous trouverez plus après d'autres liens "coups de pouce" pour en savoir encore davantage sur les roses, comment les choisir, les différences, leur résistance, les parfums ...

Vos travaux en juin

- Bien que l'activité soit grande au jardin à cette période, entre les plantations, le désherbage, la lutte contre les bêtes qui s'entêtent à nous pourrir la vie, prenez toujours le temps d'une pause.

Admirez l'éveil de la nature et son évolution de tous les jours à l'approche de l'été.

Apportez votre touche personnelle dans ce concert, jouez avec les couleurs, aménagez les moindres recoins du balcon, du jardin, soignez la présentation des jardinières. Un coup de peinture, même sur les plus moches, et la symphonie sera... achevée.

- Suivez le lien pour consulter l'agenda.
http://www.homejardin.com/travaux_juin/calendrier_jardinage_jour_apres_jour.html
- Original aussi, jardiner avec la lune
http://www.homejardin-archives.com/calendrier_lunaire_juin_2009/jardiner_avec_la_lune_par_jour_et_par_heure.html

Et sur le site ?

La présentation des fiches VEGETAUX a été revue. Désormais un seul classement : par ordre alphabétique.

Nous avons ajouté en outre une centaine de nouvelles fiches.

De nouveaux coups de pouce ont également fait leur apparition. De véritables dossiers à mettre entre toutes les mains :

http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_jardiniere_aromatiques/aide_conseil_assistance_explications.html

http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_jardiniere_estivale/aide_conseil_assistance_explications.html

http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_roses_rosiers/aide_conseil_assistance_explications.html

http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_roses_anciennes/aide_conseil_assistance_explications.html

http://www.homejardin.com/coup_de_pouce_roses_modernes/aide_conseil_assistance_explications.html

Quelques idées gourmandes de saison

QUICHE AUX DEUX ASPERGES

- Recette pour 6 personnes.
- Temps de Préparation : 30 minutes.
- Temps de Repos : 30 minutes.
- Temps de Cuisson : 60 minutes.

Ingrédients :

- 300 grammes d'asperges blanches.
- 400 grammes d'asperges vertes.
- 125 grammes de beurre ramolli.
- 250 grammes de farine.
- 30 centilitres de crème fraîche.
- 50 grammes de parmesan ou de comté râpé.
- 3 œufs entiers.
- 2 cuillers à soupe de ciboulette.
- 4 cuillers à soupe d'eau.
- Sel et Poivre.

Préparation:

- Préparer la pâte en mettant dans un saladier la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux et l'eau.
- Mélanger la pâte avec les mains sans trop la pétrir. Former une boule et laisser reposer au frais et recouvert d'un torchon pendant 30 minutes.
- Eplucher délicatement les asperges avec un couteau économe et couper l'extrémité dure.
- Faire précuire les asperges dans de l'eau bouillante à raison de 10 minutes pour les blanches et de 6 minutes pour les vertes.
- Egoutter les asperges et les essuyer avec un torchon propre.
- Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7).
- Etaler au rouleau la pâte et la déposer sur un moule à tarte beurré ou recouvert de papier sulfurisé.
- Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs puis enfourner pour 15 minutes au four. Enlever ensuite les haricots.
- Dans un saladier, mélanger les œufs avec la crème et le fromage. Saler et poivrer.
- Installer les asperges en alternant les blanches et les vertes pour former une sorte de rosace.
- Verser le mélange de crème et œufs sur les asperges.
- Mettre au four pendant 30 minutes.

Présentation :

- La quiche se déguste chaude ou tiède parsemée de ciboulette ciselée et accompagnée d'une salade verte aromatisé à l'huile de noix.

Suggestion :

- Il est possible d'utiliser une pâte brisée ou feuilletée selon les goûts de chacun achetée toute faite.

CREME BRULEE AUX CERISES

- Recette pour 4 personnes.
- Temps de Préparation : 20 minutes
- Temps de Cuisson : 20 minutes.
- Temps de Repos : 4 heures.

Ingrédients :

- 400 grammes de cerises type bigarreaux.
- 4 jaunes d'œufs.
- 35 centilitres de crème liquide.
- 10 centilitres de lait.
- 80 grammes de sucre en poudre.
- 2 cuillers à soupe de cassonade.
- 1 sachet de sucre vanillé.

Préparation :

- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé afin de les faire blanchir.
- Incorporer ensuite la crème fraîche et le lait et bien mélanger.
- Laisser reposer cette crème pendant 1 heure environ puis enlever avec une écumoire, l'écume qui se trouve à la surface.
- Beurrer quatre cassolettes ou des petits plats à four.
- Installer les cerises et verser le crème dessus.
- Mettre les cassolettes dans un bain-marie froid et les déposer dans le four non préchauffé.
- Allumer le four à 120°C (Thermostat 4) et laisser cuire pendant 20 minutes.
- Mettre les cassolettes dans le réfrigérateur pendant un minimum de 4 heures.
- Saupoudrer les cassolettes de cassonade et les passer sous le grill afin de caraméliser.

Présentation :

- Les cassolettes se dégustent froides, deux heures au maximum après avoir été passées au grill.

****//Conseil ://****

- La cassolette peut être remplacée par un autre plat, mais plus large que haut. En effet la crème ne doit pas dépasser 2 centimètres de hauteur.

Pour lire la newsletter au format PDF

- 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

- Cette newsletter vous est envoyée car vous vous y êtes abonné(e). Si ce n'était pas le cas ou si vous ne souhaitez plus la recevoir, complétez et envoyez-nous le formulaire en ligne :
http://www.homejardin.com/newsletter/abonnement_desabonnement_modifications.html

Ou

http://www.homejardin-loisirs.com/newsletter/abonnement_desabonnement_modifications.html

N'oubliez pas de cocher la case "me désabonner". Un mail de confirmation vous parviendra dans les 24 heures ouvrées et vos données seront définitivement effacées de notre base.

Utilisez l'un ou l'autre de ces mêmes formulaires pour nous signaler tout changement d'adresse e-mail ou autre.