

HOMEJARDIN - Newsletter N°37 – 21 mars 2012

SOMMAIRE

Bonjour
Chasse au trésor
Des pages croustillantes
Feu d'artifice haut en couleurs
C'est ma serviette
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
L'huile à la mode
Ô soleil
On l'avait oublié, quel dommage
Cactée de circonstance
Sur votre agenda d'avril
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Nous y sommes enfin, le printemps est arrivé. Sans tomber dans le lyrisme à tout prix avouez que ça fait plaisir d'entendre gazouiller les oiseaux, de voir les fleurs lever. On se sent des fourmis dans les jambes non ?

Chez homejardin aussi on se sent pousser des ailes, nos rédacteurs sont au taquet pour accroître toujours plus le nombre de fiches techniques, répondre aux questions, concevoir de nouveaux coups de pouce...

VOS ENFANTS ENQUETENT

Cette année la course aux œufs et autres friandises aura lieu le 8 avril.

Une occasion de faire la fête que l'on soit petit ou grand et perpétrer une tradition ludique de recherche des œufs cachés.

Pour pimenter le jeu et accroître le plaisir n'hésitez pas à organiser une véritable chasse au trésor en dirigeant les participants vers les cachettes par des rébus, des énigmes...

En panne d'idées, envie de nous faire partager les vôtres ?

Rendez-vous dans notre rubrique "spécial Pâques"

MILLE FEUILLES ou MILLEFEUILLE ?

A l'évocation de la date du 1^{er} avril vous pensez sans doute aussitôt aux blagues plus ou moins douteuses, mais qui avouons-le nous faisaient bien rire quand nous étions enfants.

Mais saviez-vous que, depuis le 1^{er} avril 2000, c'est aussi la Journée Internationale du Livre Comestible.

Le concept est simple, il s'agit de créer des livres "mangeables" en gâteaux.

Alliant les gourmandises de l'esprit et des papilles, ces réalisations doivent théoriquement s'inspirer d'un livre déjà édité.

Ce festival est né d'une idée de Béatrice Coron et Judidh Hoffberg, deux passionnées d'art au sens large du terme.

La date n'a pas été choisie par hasard puisque, en plus de concurrencer le fameux poisson, c'est un hommage à Brillat-Savarin, né 1755.

En véritable épicurien, il a traité des arts de la table et de la gastronomie comme de véritables sciences.

Dans de nombreux pays, professionnels et amateurs rivalisent donc d'imagination pour inventer des pâtisseries les plus originales possibles.

Alors, sans hésiter mettons-nous aux fourneaux pour célébrer les mots gourmands dans une fête collective, entre amis ou en famille à coup sûr inoubliable. Encore peu populaire, quelques images illustrant cette nouvelle fête peuvent être trouvées sur internet.

DES EXOTIQUES HAUTES EN COULEURS

Que ce soit dans les jardinerie ou dans les grandes surfaces on en trouve de plus en plus... ce sont les **broméliacées**.

Elles représentent une très grande famille de plantes puisqu'on compte au moins 1500 espèces ainsi que de très nombreux cultivars et variétés.

Principalement originaires d'Amérique du Sud ou Centrale, ce sont des plantes tropicales.

Elles furent découvertes par Charles Plumier, un botaniste français (1646-1704). Il les nomma broméliacées en l'honneur d'un de ses amis botanistes suédois, Olaf Brömel (1639-1705)).

La plupart sont épiphytes, ce qui signifie qu'elles ne poussent pas dans la terre mais sur les arbres, comme beaucoup d'orchidées également.

Par contre, elles ne vivent pas en parasite sur les arbres car elles se nourrissent uniquement en captant les nutriments contenus dans les eaux de pluie et dans l'air.

Dans nos contrées, elles seront cultivées en intérieur, en serre ou en véranda et pourront être mises en pleine terre ou installées sur des morceaux d'écorces ou des arbres à broméliacées, à épiphytes.

Avec leur air exotique, leur originalité, leurs couleurs intenses et leur relative facilité de culture, elles sont à essayer mais en prenant certaines précautions car leur principe de culture diffère des autres plantes d'intérieur.

La saviez-vous ? Dans la nombreuse famille des broméliacées une seule espèce est comestible ! C'est l'ananas, qui a été introduit en Europe dans les années 1690.

Un reproche à faire, commun à la plupart des points de vente, c'est qu'on les trouve bien souvent sous le nom générique mais erroné de Bromélia, ce qui fait que l'on ne sait pas de quelle espèce et/ou variété il s'agit. Un peu plus de clarté serait sympa et ne vous coûterait pas trop cher mesdames et messieurs les distributeurs !

ACCESSOIREMENT INCONTOUTNABLE A TABLE

Si l'usage de la serviette de table remonte à l'Antiquité, celui du rond de serviette est beaucoup plus récent puisqu'il date du 19^{ème} siècle.

Pour comprendre cette utilisation tardive, il faut retracer une petite histoire de la serviette de table.

Individuelle dans l'Antiquité, elle est devenue collective au début du Moyen-âge puisqu'elle était intégrée à la nappe.

Dans le courant du 13^{ème} siècle, on utilisait un morceau de toile long de quatre mètres qui était plié en deux et qui portant le nom de "touaille". La longueur semble gigantesque mais, à cette époque, la fourchette n'existait pas et l'on mangeait avec les doigts.

Ce n'est qu'au 16^{ème} siècle que la serviette commence à ressembler à celle que nous connaissons. Cependant elle reste encore de grande taille, bien que les couverts soient apparus, simplement parce qu'il fallait protéger les collerettes et autres atours des convives.

Au 18^{ème} siècle, la serviette fait partie intégrante des arts de la table et commence à être brodée ou agrémentée d'autres fioritures.

Sa taille diminue également car l'art des pliages est de mise. C'est du reste cette mode qui amène la création du rond de serviette. Tout d'abord destiné à la bourgeoisie, il s'est rapidement démocratisé.

Il peut être simple objet pour repérer à qui appartient la serviette, pour les repas de tous les jours, ou véritable objet de décoration pour embellir la table.

Dans nos diverses fiches de festivités vous pouvez retrouver des idées pour créer des ronds de serviettes festifs et décoratifs.

Nous avons mis en ligne une fiche de réalisation d'un **rond de serviette**, simple à réaliser au crochet et qui peut être utilisé tous les jours.

L'expression "avoir son rond de serviette" signifie dîner fréquemment chez quelqu'un ou dans un restaurant. Ainsi le Fouquet's, célèbre institution parisienne remet aux membres de son "club" un rond argenté entièrement personnalisé. Citons entre autres quelques acteurs comme Carole Bouquet ou Claudia Cardinale, Bruce Willis, Alain Delon, Robert Hossein, Jack Nicholson... Peut-être avez-vous le vôtre ?

LA CARTE POSTALE DU MOIS : UN METIER INSOLITE

La carte postale du mois ne nous emmène pas dans un pays ou une région, mais dans les forêts françaises à la rencontre d'un ancien métier.

Autrefois, on voyait toujours un homme arpenter les bois et les forêts de long en large, c'était le moussier.

Quelque soit l'époque de l'année, qu'il pleuve ou qu'il vente, il partait à la "récolte" de la mousse.

De retour des sous-bois, un travail important de tri et de nettoyage, pour enlever les impuretés et les éventuels insectes, était encore à faire.

Ensuite, les mousses étaient mises à sécher pendant quelques jours au soleil ou dans une grange.

La touche finale consistait à les mettre en ballots, en botte, généralement dans des sacs de jutes.

Mais qu'en faisait-il ?

Nous sommes principalement au 19^{ème} siècle et l'ère des matières artificielles n'est pas encore d'actualité.

Aussi le moussier vendait-il sa récolte aux fleuristes pour préparer des compositions mais également pour conserver les plantes ou simplement décorer les vitrines.

Une grande partie de sa clientèle était également constituée par les marchands de quatre-saisons, les marchands de fruits et de légumes. Ces derniers décoraient leurs étals avec pour faire mieux ressortir les couleurs des légumes.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Pensez à bien conserver les coquilles de vos œufs qu'ils soient crus ou cuits. Elles sont d'une grande utilité au jardinage. Il suffit de les écraser et de les mélanger au terreau qui servira à la réalisation des pots et des jardinières. Non seulement les éclats de coquilles permettent d'alléger et d'aérer la terre mais en plus ils apportent des nutriments très intéressants pour les plantes qui se distillent peu à peu.

Une omelette aux herbes ? C'est vrai que c'est savoureux mais certaines personnes et surtout les enfants n'aiment pas manger les herbes, même finement ciselées. Une astuce simple consiste à exploiter la particularité de l'œuf à avoir une coquille poreuse. Dans une boîte hermétique, mettre les œufs frais avec les herbes de votre choix. Laisser ainsi au minimum 12 heures. Il ne reste plus qu'à faire l'omelette qui sera "herbeuse" mais sans herbes.

UNE HUILE TRES PRISEE

L'huile d'argan ou d'argane est extraite du fruit de l'arganier, un arbre endémique du Maroc et de la famille des sapotacées.

Connue depuis des millénaires cette huile est considérée comme de l'or vert par les Berbères.

On distingue deux types d'huile d'argan selon que les amandons, aussi appelés arganons, sont torréfiés ou pas.

Sans torréfaction des arganons, l'huile est destinée aux soins cosmétiques ou autres, avec torréfaction cela devient une huile alimentaire.

Il faut donc bien faire attention à l'achat et ne pas les confondre.

Traditionnellement la préparation de l'huile était réservée aux femmes.

Le développement de cette huile est assez récent, environ une vingtaine d'années au-delà des frontières du Maroc, mais elle est de plus en plus recherchée.

C'est une huile qui est assez chère car elle est relativement peu produite. De plus il faut compter environ la récolte cumulée de sept arganiers pour produire un litre d'huile.

C'est d'ailleurs pour cela que l'on trouve souvent dans le commerce de l'huile d'argan diluée dans une autre huile, mais l'efficacité est nettement amoindrie. Tout comme beaucoup de produits, il faut donc vérifier que la mention 100% huile d'argan soit précisée.

Elle est riche en vitamines, en sels minéraux et oligo-éléments, en oméga 6, en bêta-carotène et en acides gras insaturés.

Antioxydante et raffermissante, elle est également adoucissante, nourrissante, protectrice, régénératrice et restructurante.

En cuisine, c'est une huile qui ne doit pas être portée à haute température.

Très utilisée par les grands chefs, elle se marie parfaitement bien avec les plats de couscous et les tagines

Un simple trait dans une vinaigrette rehausse savoureusement les salades.

VINCENT, CLAUDE ET BIEN D'AUTRES L'ONT ADORE

De nom latin Helianthus annuus, le **tournesol** appartient à la famille des Astéracées.

Il est également appelé "Fleur du Soleil", "Graine à Perroquet", "Grand Soleil", "Hélianthe Annuel" et "Soleil des Jardins".

Comme le chantait Nana Mouskouri, le "tournesol n'a pas besoin d'une boussole pour se tourner vers le soleil". C'est en effet une de ses grandes particularités, il suit la course du soleil. Son nom signifie d'ailleurs littéralement "qui tourne avec le soleil".

Il a inspiré également de nombreux poètes et bien sûr des peintres, Van Gogh et Monet en tête.

Fleur de l'été et lumineux par excellence, il enchante le jardin. Grâce aux variétés de petites tailles, les balcons peuvent également profiter de son éclat.

Le tournesol est également très mellifère, attirant ainsi les pollinisateurs et les abeilles. Ces dernières confectionnent avec un miel d'une belle couleur jaune et d'une saveur très douce.

Il est donc intéressant de l'installer en bordure de potager ou dans les massifs de fleurs. Les grandes variétés peuvent aussi servir de tuteurs à des petites grimpanes.

Les graines, qui sont comestibles et servent également à faire de l'huile, fournissent une nourriture très appréciée et recherchée des oiseaux.

En fin de saison, elles peuvent soit être récoltées soit laissées sur les fleurs fanées et sur pied, les oiseaux auront ainsi un garde-manger facile d'accès.

SAVOUREUX LEGUME A REDECOUVRIR

De nom latin *Atriplex hortensis*, l'**arroche des jardins** appartient à la famille des Chénopodiacées.

Selon les régions, elle porte des noms différents comme "Bonne Dame", "Belle Dame", "Folette" et "Chou d'Amour".

Elle est de culture très ancienne et était très cultivée et consommée au Moyen-âge mais peu à peu elle a été supplantée par l'épinard.

Sa culture commence à revenir, ce qui est une bonne idée car elle est très facile à entretenir.

Certains la considèrent même comme une mauvaise herbe mais elle mérite d'être redécouverte.

Les feuilles d'arroche se consomment crues en salade ou cuites à la manière des épinards.

Ne pas hésiter également à la mélanger avec de l'oseille car elle permet de réduire l'acidité produite par cette dernière.

Elle renferme une bonne quantité de sels minéraux et d'oligoéléments et des vitamines, principalement de la C.

LE MOMENT OU JAMAIS ?

De nom latin *Rhipsalidopsis Gaertneri* ou *Hatiora Gaertneri*, le **cactus de Pâques** appartient à la famille des Cactacées.

Il est appelé ainsi car sa floraison intervient aux alentours de Pâques.

Exotique, il est originaire des forêts brésiliennes et est de plus en plus présent dans les jardinerie et dans nos intérieurs.

Il fait donc partie des plantes à offrir pour les fêtes pascales.

Ce cactus fait partie des plantes "dites de jours courts". En fait cela signifie qu'en hiver, pendant sa période de dormance, elle a besoin d'environ 12 heures d'obscurité par jour.

Curieusement ce manque de luminosité lui est indispensable pour refleurir correctement.

S'il est simple de culture il demande néanmoins quelques précautions.

Tout d'abord une bonne gestion des arrosages, il redoute par-dessus tout les excès d'eau.

Lorsque la floraison apparaît, le pot ne doit plus être déplacé au risque de voir toutes les fleurs tomber.

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 DE TATIE GLADYS

Leur mise en page a été pensée pour qu'elles puissent être imprimées entièrement sur une seule page.

Retrouvez-les vite sur les pages suivantes, et....

BON APPETIT !

TOURTE DE PAQUES

C'est une tourte qui, comme son nom l'indique, est traditionnellement servie à Pâques. Mais rien n'empêche de la déguster tout au long de l'année !.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 45 Minutes.

Ingrédients :

Une pâte brisée prête à l'emploi de 350 grammes

225 grammes de chair à saucisse

225 grammes de lard fumé

6 œufs (4 + 2)

20 grammes de beurre

2 cuillers à soupe de lait

Sel et Poivre

Préparation :

Faire cuire au préalable les quatre œufs au dur et les laisser refroidir.

Détailler le lard fumé en fines lamelles.

Mettre le four à préchauffer à 180°C (thermostat 6).

Fariner le plan de travail, étaler la pâte brisée et couper dedans deux cercles. Pour un moule à tarte de 18/20 cm, compter un cercle d'environ 26 cm et un d'environ 20 cm.

Beurrer le moule ou le recouvrir avec du papier cuisson.

Mettre le plus grand rond de pâte dans le moule et piquez son fond avec une fourchette.

Ecaler les œufs durs et les couper en deux.

Les disposer sur le pourtour du moule en mettant le côté coupé sur la pâte.

Mettre dans un saladier les lamelles de lard, la chair, les deux œufs crus entiers préalablement battus, le sel et le poivre. Attention de ne pas trop saler car le lard contient déjà du sel.

Remuer bien avec une fourchette pour "décompacter" la chair et bien mêler les ingrédients.

Répartir cette préparation dans le moule en recouvrant les œufs durs.

Recouvrir avec le plus petit rond de pâte en appuyant bien sur les bords pour les souder.

Mettre le lait dans une petite tasse et à l'aide d'un pinceau, badigeonner toute la surface de la tourte en insistant sur les bords.

Au centre de la tourte faire un trou et y glisser un petit morceau de carton ou de papier aluminium, pour créer une cheminée.

Enfourner et laisser cuire environ 45 minutes.

Laisser refroidir.

Conseils et Suggestions :

La tourte de Pâques se déguste froide avec une salade verte.

EPINARDS EN BEIGNETS

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 25 Minutes.

Ingrédients :

750 à 800 grammes d'épinards frais

3 œufs

40 grammes de gruyère râpé ou de parmesan

30 grammes de fécule de pommes de terre

25 grammes de beurre

15 centilitres d'huile pour friture

10 centilitres de lait

2 cuillers à soupe de crème fraîche

1 pincée de noix de muscade

Sel et Poivre

Préparation :

Enlever les queues des épinards et laver les feuilles à l'eau claire plusieurs fois. Les égoutter et les éponger dans un torchon.

A l'aide d'un couteau, les hacher assez grossièrement.

Dans une poêle, une sauteuse ou un wok, faire fondre le beurre.

Incorporer les épinards et les faire "fondre" pendant environ 3 minutes à feu doux sans cesser de remuer.

Laisser refroidir à température ambiante.

Dans un saladier mettre la fécule avec le lait en remuant bien pour obtenir une pâte lisse, un peu épaisse.

Ajouter les épinards puis, en remuant bien, incorporer les œufs, la crème, le fromage, la noix de muscade, le sel et le poivre.

Mettre au frais pendant une heure.

Faire chauffer l'huile de friture dans une friteuse, une sauteuse ou un wok.

Poser des petits tas de pâte, à l'aide d'une cuiller à soupe, dans l'huile.

Laisser frire pendant 5 minutes environ en retournant à mi-cuisson.

Procéder en plusieurs fois pour que les beignets ne se touchent pas dans le bain de friture.

Les déposer au fur et à mesure sur du papier absorbant pour enlever l'excédent de graisse.

Présentation :

Les beignets d'épinard se dégustent chauds.

Il est possible de les parsemer au moment de servir le parmesan râpé.

Ils peuvent se déguster seuls ou en accompagnements de viande ou de poissons.

PAIN PERDU AUX KIWIS

Une variante du traditionnel pain perdu, le pain brioché ajoute du moelleux.
Le kiwi fait partie des fruits les plus riches en vitamines, et principalement en C.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

8 tranches de brioche ou de pain brioché rassis

2 kiwis bien mûrs

90 grammes de beurre (50 + 40)

25 centilitres de lait

2 œufs

2 cuillers à soupe de cassonade

1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Elever la peau des kiwis et les couper en rondelles assez fines. Faire en sorte d'avoir au moins 16 tranches.

Dans une assiette creuse, mettre les œufs et la cassonade. Les mélanger comme pour faire une omelette.

Dans une autre assiette creuse, mettre le lait et le sucre vanillé en remuant bien pour dissoudre ce dernier.

Mettre 50 grammes de beurre et le faire fondre.

La poêle ne pouvant pas contenir plus de quatre tranches, il faut procéder en deux fois.

Passer quatre tranches dans le mélange de l'assiette contenant le lait, en les imbibant des deux côtés, puis effectuer la même opération dans l'autre assiette.

Dès que le beurre est chaud, mettre les tranches de pain dedans.

Laisser cuire quelques minutes les retournant afin qu'elles soient légèrement dorées des deux côtés.

Les déposer sur un plat recouvert de papier aluminium par exemple pour les maintenir chaudes.

Ajouter le reste du beurre dans la poêle et procéder avec les dernières tranches comme précédemment.

Présentation :

Sur les toasts encore bien chauds, répartir les tranches de kiwi et servir aussitôt..

VOUS ABONNER, VOUS DESABONNER, MODIFIER VOS COORDONNEES

C'est ici : [FORMULAIRE](#)

[Retour au sommaire](#)

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