

HOMEJARDIN - Newsletter N°51 – 21 mai 2013

SOMMAIRE

Bonjour
Allez, c'est maintenant
Des nouvelles ?
Les métaux, c'est rigolo
Des plantes pour ma région
Le bois, oui mais
On l'adore ou on la déteste
Une branche de la cuisine
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Fleur bleue !
Faites pousser les œufs au jardin
Sauvage et indomptable
Sur votre agenda de juin
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Dans l'hémisphère nord, le mois de juin est le mois où l'on passe du printemps à l'été, le 21.

Avec l'arrivée de l'été, et ses journées, les plus longues de l'année, le mois de juin est toujours un mois de réjouissances et de fêtes.

Parmi les festivités les plus traditionnelles, les Feux de la Saint Jean tiennent le première place. Célébrée le 24 juin la Saint Jean donne lieu à de nombreuses animations comme des bals, des feux d'artifice, et bien sûr de grands feux de bois.

La tradition remonte à la nuit des temps où les hommes célébraient toujours le solstice d'été.

Si de nombreuses coutumes accompagnent cette fête, une en particulier se pratique encore aujourd'hui dans de nombreuses régions ; la cueillette des "Herbes de la Saint-Jean".

La tradition veut qu'on les récolte le matin du 24, avant l'aube, afin qu'elles soient gorgées de rosée. Il faut ensuite confectionner des bouquets avec ces plantes et les accrocher dans les maisons, ou dans les étables, pour que tout le monde y compris les animaux, puisse bénéficier de leur protection. Selon les régions les plantes sont diverses (on en compte environ 27), mais le bouquet doit toujours être constitué au minimum de 7 plantes différentes. Nous vous donnons une piste, l'achillée millefeuille, la sauge...

Ne pas oublier que le 16 juin c'est la Fête des Pères. Mais quelle est l'origine de cette fête ? Elle a été créée à l'instigation d'un marchand de briquets, à l'époque cadeau incontournable à offrir à son papa. En 1952 un décret a fixé la date au troisième dimanche du mois de juin.

IL EST TEMPS DE S'Y METTRE



Le travail ne manque pas, surtout cette année où le temps n'est guère clément dans la plupart des régions. Toute la végétation est en retard sauf bien sûr les mauvaises herbes, qui elles s'en donnent à cœur joie.

Que ce soit au potager ou au jardin d'agrément les semis et la mise en place des plants continuent.

Attention, la vigilance est de mise car, dès les premiers réchauffements, les parasites s'éveillent avec allégresse. Et comme ils ont dormi longtemps, ils sont affamés !

C'est aussi le moment de confectionner des **jardinières estivales** qui agrémenteront les murets, les terrasses, les balcons, les rebords des fenêtres...

Quoi de plus agréable que d'admirer des fleurs de sa fenêtre ?

C'est aussi le moment pour ressortir les **épouvantails** ou autres "effaroucheurs". Et oui, nous ne sommes pas les seuls à avoir l'œil sur les cerises qui commencent à pointer leur nez. De la cime des arbres, ou du haut des poteaux électriques, les oiseaux étudient l'état de mûrissement des fruits attendant avidement leur heure. D'autant plus qu'ils sont très attirés par la couleur rouge.

Ah ! Encore un point à ne pas oublier ! Sortir les chaises longues et/ou les hamacs. Et oui, ce n'est pas parce qu'il y a du travail qu'il faut en oublier le farniente et se laisser bercer par le chant des petits oiseaux.

ET LE MARRONNIER HOMEJARDIN, DES NOUVELLES ?

Nous revenons sur les aventures du marronnier Homejardin. Les plus fidèles d'entre vous connaissent son histoire et les nouveaux inscrits peuvent la découvrir en consultant la Newsletter N°44 accessible depuis le **sommaire**.

En résumé, il est plus que centenaire, a un tronc creux depuis des dizaines d'années, est attaqué par la mineuse du marronnier ainsi que dernièrement par les scolytes. Lui qui n'a pour ainsi dire jamais donné des marrons, sauf peut-être dans sa prime jeunesse, nous en avait offert pas loin de cinquante l'an dernier.

En fin d'hiver, tous les élagueurs de passage dans la rue déclaraient d'un ton péremptoire : "Il faut l'abattre, ça ne sert à rien de la garder, il est condamné". Condamné ? C'est un terme que nous n'apprécions absolument pas, car tant qu'il y a de la sève, il y a de l'espoir...

Et Monsieur le marronnier, certainement reconnaissant, nous offre en ce moment une ramure plus superbe que jamais et en plus a fait des bébés à son pied.

Qui plus est il parade en nous présentant fièrement de nombreuses belles et grosses, grappes de fleurs blanches et roses.

Il a fière allure et ne se prive pas railler les mêmes élagueurs, qui passent désormais tout droit, en leur disant : "Condamné moi ? Mais regardez donc comme je m'épanouis et comme je retrouve une nouvelle jeunesse !".

Voilà une belle leçon de vie.



LE METAL, TRAVAILLEZ-LE



Les objets en métal font partie de notre quotidien. Mais bien souvent on hésite à les mettre en valeur car on les trouve froids, ternes et sans intérêt.

Pourquoi ne pas les peindre ? La peinture sur métal est très facile à réaliser et peu onéreuse, puisqu'on utilise simplement de la peinture acrylique.

Il est donc très facile de donner une seconde vie à des objets parfois totalement inattendus. En loisirs créatifs on utilise principalement l'aluminium, le laiton et le zinc mais on peut étendre l'activité à d'autres métaux.

Les boîtes de conserve par exemple, nous en utilisons tous et le jetons allégrement. Mais en réfléchissant un peu, on découvre qu'une boîte peinte se transforme immédiatement et ne ressemble plus à un contenant sans intérêt.

L'avantage en plus c'est que c'est économique et qu'elles existent en plusieurs tailles.

Ainsi une boîte toute bête devient un cache-pot, un vase, un pot à crayon, un vide-poche... les plus grands modèles peuvent servir à ranger des petits jouets...

En fouillant dans les greniers ou en chinant dans les brocantes, on trouve toutes sortes de réalisations possibles à faire.

En parlant de métal, connaissez-vous le métal à repousser ? Présenté en feuilles, il permet de créer des dessins en relief du plus bel effet. Facile à travailler, avec simplement un outil à repousser, il donne des résultats très surprenant.

Alors jouons les artistes et customisons le métal sans hésiter.

DECRYPTAGE DES ETIQUETTES DES VEGETAUX

Le choix des végétaux est très vaste. Entre les espèces de plantes, d'arbustes ou d'arbres nous avons souvent du mal à choisir.

En balade dans les jardinerie ou sur le net lorsqu'on consulte les étiquettes certaines indications nous interpellent. Selon les fournisseurs on peut lire par exemple rustique, ou zone 8, voire même uniquement 8. Mais qu'est-ce que cela signifie ?

Les botanistes ont donc établi un tableau basé sur l'échelle des températures. Il permet une classification des végétaux par rapport à leur tolérance au froid. Ce sont ces informations que l'on peut lire sur les étiquettes ou les fiches de culture.

Bien sûr les plantes annuelles ne sont pas réellement concernées. Par contre ces indications sont intéressantes pour les vivaces, les arbres et les arbustes.

Connaissant les températures minimales que votre région peut subir en hiver, vous retrouverez facilement votre zone de culture.

Mais attention, si ce zonage est intéressant, ce n'est pas une science exacte et les températures sont juste à titre indicatif. De nombreux autres critères entrent en ligne de compte, comme l'exposition du jardin, la terre, la culture, le climat aléatoire...

Le tableau aide quand même fortement pour le choix des plantes. Ainsi lorsque l'on habite dans la moitié nord de la France et que l'on voit qu'une plante ne peut pas tolérer des températures en dessous de 5°C, on passe son chemin.

Tenir compte de la rusticité permet d'affiner son choix et surtout évite de grosses déceptions.

Tous les détails dans notre fiche [Coup de pouce rusticité des végétaux](#).

BOIS, QU'EN EST-IL FINALEMENT ?



Depuis quelques années, on nous explique que se chauffer au bois est la meilleure solution. C'est une énergie économique, saine, non polluante... que des avantages. Et surtout c'est écologique par rapport aux autres systèmes de chauffage.

Bon nombre de personnes en ont été convaincues et ont installé des cheminées chez elles.

On peut le comprendre car c'est un réel plaisir que de passer la soirée au chaud devant un feu de cheminée, lorsque l'hiver frappe à l'extérieur.

On renoue avec les veillées d'autrefois, le crépitement du bois aidant à la détente et à la convivialité.

Mais voilà que maintenant on nous raconte tout le contraire. Ainsi en 2015 un arrêté préfectoral, pour l'Ile de France, devrait interdire tous les foyers ouverts. D'autres départements devraient suivre ce principe.

Pourquoi ? Parce qu'ils pollueraient énormément en dégageant au moins 20 à 30% des particules fines émises dans cette région.

Et l'on parle d'appliquer ces mêmes directives aux barbecues à charbon de bois !

N'y aurait-il d'autres sources beaucoup plus polluantes, que nous les simples particuliers ?

En attendant barbecues et foyers ouverts continuent de se vendre sans savoir de quoi sera fait demain....

LA TAUPE, ALLIEE ou ENNEMIE ?



Les avis sont vraiment partagés. Pour les amoureux des pelouses impeccables c'est une ennemie, pour les amateurs de la biodiversité et des jardins sauvages c'est une alliée. Et oui, la taupe divise les jardiniers ; elle peut tout à la fois être classée dans les nuisibles et dans les auxiliaires au jardin.

La **taupe** que nous rencontrons dans nos jardins porte le nom scientifique de *Talpa europea*. C'est un petit mammifère qui se nourrit uniquement d'insectes.

Difficile de l'admirer car elle passe presque toute sa vie enfouie sous la terre. De plus elle est petite, environ une quinzaine de centimètres pour une centaine de grammes. Solitaire, elle s'accouple puis délaisse de suite le mâle pour élever seule ses bébés. Elle met au monde deux à quatre petits qui, après deux mois auprès de leur maman, la quittent pour s'installer dans un autre "terrier".

Elle a des pattes munies de griffes très puissantes et, avec les antérieures, elle creuse des galeries verticales à la manière d'une pelleteuse. Comme elle est hyperactive, lorsqu'elle s'installe c'est un véritable bulldozer.

C'est pour cela qu'un matin on découvre sur la pelouse ou dans le potager des petits tas de terre bien affinée. La pelouse ressemble à un champ de labour et, au potager, les semis et les plantules sont complètement chamboulés.

Par contre, la contrepartie est que cette laboureuse aère bien la terre et la travaille. La terre des monticules, les taupinières, est bien fine et riche. Et surtout, elle consomme bon nombre d'insectes nuisibles qui vivent dans le sol. Elle libère ainsi le jardinier des hépiales, des taupins, des tipules, les limaces et toutes sortes d'autres larves et vers.

La dualité entre la taupe et l'homme existe depuis la nuit des temps.

Alors lutter pour les éloigner ou les laisser vivre ?

A moins d'être réellement envahi, ce qui est quand même peu fréquent, il est possible de les éloigner des parcelles à protéger et de les laisser jouer leur rôle dans l'écosystème, plus loin dans le jardin.

A noter que dans certains pays, comme l'Allemagne, la taupe est un animal protégé.

LA CUISINE FLORALE...



Manger des fleurs ? On en parle de plus en plus dans toutes les émissions culinaires, c'est très tendance.

Une nouvelle mode ? Bien sûr que non, les fleurs ont toujours été plus ou moins présentes dans l'alimentation. Déjà, dans l'Antiquité, les Egyptiens en dégustaient. Elles ont également toujours été utilisées dans la cuisine asiatique, notamment la japonaise.

Nos aïeux aussi aromatisaient leurs salades avec des fleurs de ciboulette, de thym...et les fleurs de courgettes farcies sont une recette des plus traditionnelles.

Mais attention la **consommation des fleurs** ne se fait pas à la légère, et beaucoup de précautions sont à prendre avant de les intégrer dans la cuisine ou dans la décoration des plats.

Elles ne doivent pas être achetées chez un fleuriste mais chez un primeur et l'indication "propre à la consommation" doit toujours être mentionnée.

Au jardin, elles ne doivent pas avoir été traitées avec des produits chimiques.

Dans la nature, les fleurs ne doivent pas être ramassées le long des routes car elles absorbent énormément les pollutions.

Et surtout, ce qui est impératif c'est de bien connaître les fleurs. Certaines se ressemblent, ce qui est un véritable danger car une peut être comestible et l'autre toxique. De plus selon les espèces on consomme tout ou partie de la fleur.

Donc oui pour une cuisine florale à condition de l'utiliser avec parcimonie et surtout d'être bien renseigné.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Connaissez-vous l'expression "Faire Tintin" ?

Elle signifie devoir se passer de quelque chose, donc être frustré.

Tintin, le copain de Milou, créé par Hergé ? Non, lui n'est arrivé que bien plus tard, le mot "tintin" date effectivement du 13^{ème} siècle.

A cette époque, tintin est une onomatopée qui correspond à une sorte de tintement d'objet, comme un bruit de métal, des pièces de monnaie clquant entre elles ou qui tombent...

Dans le courant du 14^{ème} siècle, tintin était le nom d'un jeu dans lequel le perdant payait un gage avec des pièces sonnantes et trébuchantes.

Au 16^{ème} siècle "faire tintin" signifiait payer en espèces. Ce n'est qu'au 18^{ème} siècle que l'expression prend le sens que nous connaissons.

Le rapport ? Personne ne le sait réellement, mais la plupart des linguistes s'accordent à dire qu'elle fait référence à la frustration que ressent un perdant.

LA CARTE POSTALE DU MOIS : GERBEROY



Maxime Leforestier chantait "C'est une maison bleue, adossée à la colline...". Pas de colline pour celle que nous vous suggérons aujourd'hui de visiter.

Elle est située dans la ville de Gerberoy, une ville de Picardie, plus précisément dans le département de l'Oise. Cette commune figure parmi les plus beaux villages de France.

Toute l'architecture est remarquable, les remparts ont été transformés en jardins suspendus.

Gerberoy est la "Cité des Roses". Tous les ans, le troisième dimanche de juin, la Fête des Roses y bat son plein.

Cette originale manifestation est principalement due à un artiste peintre, Henri Le Sidaner. Amoureux de la ville, il s'y installa en 1901 et créa un immense jardin, de style italien, renfermant des terrasses et des gloriottes. Bon nombre de ses toiles sont d'ailleurs inspirées de ce jardin.

Amoureux des fleurs, et surtout des roses, il partagea sa passion avec les habitants, les gerboréens. C'est lui qui instaura la Fête des Roses.

Toute la cité joua le jeu de la rose dès la première organisation. Depuis de nombreux rosiers grimpants partent à l'escalade de toutes les façades. Si un grand nombre de roses sont représentées, les roses anciennes ont la part la plus belle.

Mais au fait la maison bleue que devient-elle ? Bien sûr elle est ornementée de rosiers mais pas seulement. C'est une maison qui a une réelle histoire puisque, depuis 1691, c'est une maison d'artisan. Plusieurs corps de métiers se sont succédé comme des perruquiers, des ébénistes... Et sa couleur bleue si particulière d'où vient-elle ? Là encore c'est une tradition de la région où une plante tinctoriale, le guède, est cultivée dans tout le Beauvaisis.

Se balader dans cette cité médiévale, véritable roseraie, est romantique tant pour les yeux que pour le délicat et envoûtant parfum exhalé par ces roses.

Ne manquez pas de visiter le site gerberoy.net, vous y trouverez de nombreux renseignements, de très belles photos et vidéos, nous avons particulièrement apprécié celle réalisée par des... japonais.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

Vous trouvez vos œufs brouillés trop lourds ? Pas de souci ; quand vous les fouettez ajoutez simplement un peu d'eau gazeuse. Il ne reste qu'à les cuire comme d'habitude. Autre avantage, en plus de la légèreté, ils n'accrocheront pas à la poêle même sans matière grasse.

Qui ne s'est jamais bagarré avec un boulon bien serré et impossible à desserrer ? Allez, on se calme et on attrape un petit chiffon. L'imbiber de soda type cola et l'enrouler autour du boulon en le serrant. Après avoir patienté quelques minutes, le boulon se desserrera facilement.

ADORABLES FLEURS BLEUES



De nom latin *Ageratum Houstonianum*, l'**Agérate** appartient à la famille des Astéracées.

Il est aussi appelé "Agérate Bleu", "Agérate du Mexique" et "Célestine".

Il se cultive aussi bien en pleine terre qu'en pot, jardinière ou balconnière.

Une de ses grandes particularités est qu'il offre, selon les variétés, des dégradés de bleu très lumineux.

Les fleurs bleues sont assez rares au jardin, il faut en profiter. Il est encore temps d'installer des plants pour profiter de la floraison jusqu'aux gelées.

En plus de leur couleur les fleurs sont originales par leur texture, on dirait des pompons de peluche.

ŒUFS AU PLAT ?



Vous ne rêvez pas, nous sommes bien dans la rubrique des végétaux. Nous voulons simplement vous parler d'une petite fleur méconnue mais très originale, la **Limnanthe**.

De nom latin *limnanthes douglasii*, elle est aussi appelée œuf sur le plat et plante aux œufs pochés. On comprend ses surnoms en regardant ses fleurs.

Californienne d'origine, elle est facile de culture, de croissance rapide, rustique, résistante, et se ressème spontanément sans devenir envahissante. Que des avantages !

De plus son abondante floraison, qui est très mellifère, attire les papillons et les insectes pollinisateurs.

Une belle petite fleur pour les bordures et les rocailles, mais également pour les abords du potager.

UNE SAUVAGE A APPRIVOISER



De nom latin cichorium intybus, la Barbe de Capucin appartient à la famille des Astéracées.

Elle est également appelée "Chicorée Amère", "Chicorée Sauvage", "Laideron", "Yeux de Chat"...

C'est une plante sauvage qui était déjà connue dans la Haute Antiquité. Plus tard on la trouvait dans tous les jardins de simples, dits de curés, mais également aux abords des potagers.

C'est aussi à partir de la barbe de capucin que de nombreuses variétés de salades, comme les scaroles et les frisées, ont été créées.

Ornementale, elle offre de belles fleurs bleues qui peuvent agrémenter un massif de fleurs. La particularité des fleurs ? Elles s'ouvrent vers six heures du matin et se referment dans l'après-midi.

Très pratique la barbe de capucin se récolte feuille à feuille, au fur et à mesure, et donne crue une salade goûteuse. Cuite en gratin elle apporte toute son originalité.

VOTRE AGENDA DE JUIN :

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

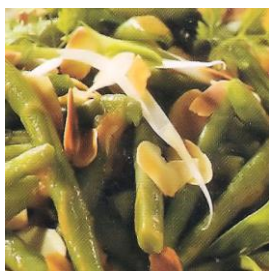
Mangez bon et malin avec notre rubrique SUR LES ETALS CE MOIS-CI

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

Leur mise en page a été pensée pour que chacune puisse être imprimée entièrement sur une seule page.

TOURNEZ-VITE LA PAGE

SALADE DE HARICOTS VERTS AUX AMANDES



Une petite salade, simple et rafraîchissante, où les amandes apportent du croustillant aux haricots.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 10 Minutes.

Ingrédients :

500 grammes de haricots verts extrafins

100 grammes d'amandes effilées

4 cébettes (ou petits oignons nouveaux)

1 citron

6 cuillers à soupe d'huile (de préférence de noisette ou d'olive)

1 cuiller à café de vinaigre balsamique

1 cuiller à café de moutarde

Quelques branches de cerfeuil, de coriandre ou de persil

Sel et Poivre

Préparation :

Laver les haricots à l'eau froide et les égoutter. Casser leurs extrémités et enlever les fils si nécessaire.

Supprimer les grosses tiges du cerfeuil, le laver et l'égoutter avant de le ciseler finement.

Préparer les cébettes et les émincer.

Presser le citron et récupérer la moitié du jus.

Dans une grande casserole porter de l'eau salée à ébullition. Y plonger les haricots et les laisser cuire pendant 8 à 10 minutes.

Pendant ce temps, mettre des glaçons dans un saladier.

Dès la fin de cuisson des haricots, les égoutter et les plonger de suite dans le saladier, puis les égoutter de nouveau.

Faire griller à sec (dans une poêle antiadhésive et sans matière grasse) les amandes. Remuer avec une cuiller en bois et laisser dorer pendant 1 à 2 minutes. Attention, elles doivent dorer mais ne pas noircir, au risque d'être amères.

Préparer la sauce dans un saladier en mélangeant le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre.

"Monter" la sauce en l'émulsionnant peu à peu avec l'huile. Ajouter ensuite le cerfeuil.

Incorporer ensuite les haricots, les cébettes et les amandes.

Conseils et Suggestions :

Pour une salade plus épicée, il est possible d'ajouter une pointe de piment.

TRAVERS DE PORC LAQUE



Les travers de porc laqué sont une spécialité asiatique. Caramélisés à souhait, ils sont à la fois tendres et croustillants.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure.

Temps de Macération : 3 Heures au minimum.

Ingrédients :

1,3 kilo de travers de porc
1 gousse d'ail
4 cuillers à soupe de jus d'orange
3 cuillers à soupe de miel liquide
2 cuillers à soupe de sauce soja
2 cuillers à soupe de sauce Worcestershire
2 cuillers à soupe de concentré de tomate
1 cuiller à soupe de vinaigre (de vin blanc de préférence)
1 cuiller à café de moutarde
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher l'ail et l'écraser.

Si ce n'est pas déjà fait, dégraisser un peu si nécessaire le travers de porc et le couper en morceaux. Dans un petit saladier mettre l'ail, le jus d'orange, le miel, la sauce soja, la sauce Worcestershire, le concentré de tomate, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre. Mélanger intimement tous les ingrédients.

Dans un saladier ou un plat creux, mettre les morceaux de travers de porc. Verser la marinade dessus et bien mélanger (le plus efficace est de remuer avec les mains).

Laisser macérer au frais pendant 3 heures.

Passé ce délai, faire préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Sur une plaque à four légèrement creuse, déposer les morceaux de travers et verser la marinade dessus. Recouvrir ensuite la plaque d'une feuille de papier cuisson ou de papier sulfurisé.

Mettre la plaque dans le four pendant 20 minutes.

Enlever définitivement le papier et retourner les morceaux de travers.

Poursuivre la cuisson au four pendant environ 40 minutes. Penser à retourner encore deux ou trois fois les travers pour qu'ils cuisent uniformément.

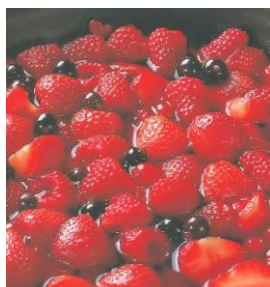
Bien sûr à la place de la cuisson au four, il est possible d'utiliser un barbecue.

Présentation :

Servir dès la fin de la cuisson.

Les travers de porc bien caramélisés peuvent être accompagnés de riz blanc, d'une salade verte, de polenta...

POELEE DE FRUITS ROUGES



Une variante de la traditionnelle salade de fruits, idéale après un repas copieux.

Les fruits rouges sont un des symboles de l'été.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

500 grammes de fraises
200 grammes de framboises
100 grammes de cassis
100 grammes de groseilles
1 citron
75 grammes de sucre en poudre
30 centilitres de vin rosé
3 cuillers à soupe d'eau de rose

Préparation :

Laver les cassis, les fraises et les groseilles sous un filet d'eau froide et les égoutter.

Les framboises ne se lavent pas.

Équeuter les cassis et les groseilles.

Équeuter les fraises et les couper en deux.

Presser le citron pour récupérer son jus.

Dans une poêle mettre les cassis, les fraises et les groseilles avec le sucre, le jus de citron, le rosé et l'eau de rose.

Porter le tout à ébullition à feu moyen. Ensuite, poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes.

Incorporer alors les framboises, et laisser cuire pendant encore 5 minutes.

Enlever la poêle du feu et, à l'aide d'une écumoire, retirer les fruits et les déposer dans un saladier ou autre plat creux. Agir délicatement pour ne pas "casser" les fruits.

Remettre la poêle sur le feu, pour faire réduire, d'un tiers environ le jus, pendant 5 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Verser ensuite sur les fruits et servir frais.

Présentation :

Pour une présentation raffinée, il est possible de décorer le plat avec des pétales de rose (non traitées et "propres à la consommation").

Conseils et Suggestions :

Selon les goûts, vous pouvez faire varier les proportions de chaque fruit.

Si ce dessert est plus savoureux avec des fruits frais, il est néanmoins possible d'utiliser des fruits congelés.

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

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](#)

Retour au sommaire

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