

HOMEJARDIN - Newsletter N°55 - 22 sept. 2013

SOMMAIRE

Bonjour

Jardinage, reste des choses à faire

Plantes vertes d'intérieur, soins contre le froid

Métamorphosez votre intérieur

Mieux que Micheline Dax ?

N'égarez plus vos vivaces

13 à la douzaine ?

Pure, elle est meilleure

L'outil du mois

Drôle d'expression

La carte postale du mois

Les petites astuces qui changent le quotidien

Beauté des Tropiques

Ne m'oubliez-pas, regardez-moi...

Un légume n'est pas un fruit, ou inversement ?

Sur votre agenda d'octobre

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Octobre 2013 ne dérogera pas à la règle concernant le changement d'heure, pendant la nuit du 26 au 27. Et oui faudra vous y coller ; si bon nombre d'appareils modernes se mettent à jour tous seuls, nous avons quand même tous des tas de pendules ou autres à modifier. Sans compter que ce changement reste toujours perturbant pour beaucoup d'humains et les animaux.

Le temps passe vite et avec le mois d'octobre on commence déjà à entrevoir les fêtes. Le 31 octobre au soir, les rues vont s'emplier d'êtres plus ou moins fantasmagoriques, fantomatiques. Mais oui, c'est déjà Halloween !

AU JARDIN DERNIERE LIGNE DROITE



Heureusement que, logiquement, le mois d'octobre nous réserve encore de belles journées car les activités sont encore assez intenses au jardin.

C'est la fin d'une grande partie des récoltes ; les fleurs commencent à bien faner ; il faut nettoyer les massifs ; pailler les parcelles dénudées ou les ensemercer d'engrais verts, c'est aussi le temps des bouturages...

Octobre c'est également le grand démarrage des plantations d'arbres et d'arbustes ou tout du moins de préparer des trous pour le mois prochain.

C'est aussi le moment d'installer les bulbes qui illumineront le jardin au printemps prochain.

Il faut encore veiller car les escargots et les limaces ne dorment pas encore, ils sont bien actifs.

La surveillance des arbres doit également être de mise pour envisager les traitements hivernaux. Penser surtout à bien ramasser les feuilles mortes des arbres malades et ne pas laisser à terre les fruits pourris. Tous ces "déchets" ne doivent pas alimenter le tas de compost mais être détruits.

ATTENTION PARTICULIERE POUR ELLES

L'automne installé, les jours raccourcissent et les nuits fraîchissent. L'hiver commence peu à peu à pointer son nez. Si cette période n'est pas agréable pour la plupart d'entre nous, les plantes d'intérieur ne l'apprécient vraiment pas.

Pendant la saison froide la majorité des plantes d'intérieur entrent dans une période de dormance, ou tout au moins de somnolence.

Davantage de courants d'air, moins de luminosité, une grande sécheresse de l'air lorsque le chauffage est en route. Autant de petits soucis qui les dérangent.

Bien sûr chaque plante à ses spécificités, mais en règle générale deux "gros" incidents peuvent survenir en hiver.

On hésite souvent à changer de place les pots car les plantes font partie intégrante de la déco de la pièce. Pourtant, elles ont besoin d'être rapprochées de la lumière naturelle apportée par les fenêtres, et surtout d'être éloignées des sources de chaleur. Si pour nous, c'est hyper sympa d'être pelotonnés sur le fauteuil près de la cheminée, pour elles c'est une véritable étuve.

L'autre grosse difficulté est l'adaptation des apports d'eau. On se dit qu'avec le chauffage la chaleur est presque la même que bien des journées de printemps ou d'été. Oui, mais non car il ne faut pas perdre de vue que les plantes ne sont plus en période de croissance. Leurs besoins sont moindres, il faut donc réduire les arrosages.

Vous lirez dans notre fiche coup de pouce **PLANTES VERTES D'INTERIEUR et L'HIVER** que quelques gestes simples permettent de les aider à passer ce cap le mieux possible.



OSEZ, COLLEZ !



Pour habiller les murs de notre intérieur de nombreuses possibilités s'offrent à nous comme la peinture, le papier-peint, le lambris... Puis pour les personnaliser on accroche, traditionnellement des tableaux.

Depuis quelques années une autre possibilité s'offre à nous avec les **stickers muraux**. C'est une véritable révolution dans la décoration.

Mais qu'est-ce qu'un sticker ? Tout d'abord le nom est dérivé du verbe anglais "to stick" qui signifie coller. On pourrait objecter "Ah c'est donc du papier collant. Mais une célèbre marque, entre autres, en vend depuis de nombreuses années en rouleau !"

Oui mais les stickers muraux, même s'ils en découlent certainement, présentent de nombreux avantages.

Tout d'abord la matière est très différente. Le plastique est beaucoup plus fin, et surtout ce sont des véritables motifs découpés que l'on colle.

Le choix des dessins est immense et il y aura toujours un modèle pouvant s'adapter au style souhaité. Des animaux, des fleurs, des paysages, des personnages, des motifs ethniques, en couleur, en noir et blanc... Certains représentent de véritables trompe-l'œil.

Du fait que le sticker est un motif découpé, il ne fait pas "placard" sur le mur mais le décore tout en légèreté.

En suivant quelques principes de base pour le poser, refaites la décoration de votre intérieur en un clin d'œil ou presque, quasiment sans rien bouger et proprement.

Même les portes des placards peuvent être ainsi transformées.

Rapide, peu onéreux, original avec un choix énorme... C'est bluffant et à essayer sans tarder !

LE "CARUSO" DES JARDINS



On peut l'admirer et l'entendre toute l'année, à la campagne mais également dans les jardins des villes. Qui ? Le Verdier d'Europe. Il porte le nom scientifique de *Carduelis chloris* et appartient à la famille des Fringillidés.

C'est un petit oiseau dont la taille avoisine celle des moineaux. Trapu et assez rondelet le mâle arbore fièrement un plumage vert-olive, pour les parties supérieures, et jaune pour le reste. La femelle quant à elle a des coloris plus ternes.

Résident en permanence dans son habitat il apprécie les zones boisées, les haies, les taillis. C'est la femelle qui construit le nid en forme de corbeille. Elle l'installe à la fourche d'une branche dans les arbres, dans les lierres touffus, les petits arbustes à feuillage persistant.

Entre le mois d'avril et le mois de juillet, la femelle fait une ou deux pontes de 4 à 6 œufs bleu pâle et légèrement tachetés. Le mâle vient nourrir la femelle pendant la période d'incubation. Ensuite les deux parents alimentent les jeunes, qui quittent le nid vers l'âge de 18 jours.

Si les jeunes apprécient les larves, les adultes dégustent des graines, des petites baies, des insectes. Ils ne font pas de ravages au jardin car leur appétit est faible. Si vous installez des mangeoires avec des graines de tournesol, vous pourrez les voir s'en délecter.

Et surtout ils vous remercieront par leur chant très riche et varié. Le verdier est un virtuose des vocalises et produit toutes sortes de gazouillis, rapides ou lents et plus ou moins courts ou longs pendant son vol.

RESPECTONS L'ETIQUETTE



Nous adorons tous les **vivaces** parce qu'elles sont simples de culture, reviennent tous les ans, s'étoffent d'année en année... Que des avantages. Oui, mais la plupart ont un très gros défaut, elles disparaissent à la mauvaise saison. Bien sûr elles réapparaissent avec les beaux jours, mais entre temps bon nombre de choses se sont passées au jardin.

En automne on est persuadé de connaître son jardin et l'emplacement de chaque plante. L'hiver passe tranquillement et on commence les travaux de la terre. Eh oui, avec les beaux jours des envies de nouvelles plantations nous viennent en tête. Alors on sort les bêches et autres outils et on prépare les massifs tout en rêvant aux futures floraisons.

Quelques temps après une idée fugace nous passe par la tête. Mais au fait j'avais bien des vivaces par là, comment se fait-il qu'elles ne pointent pas leur nez ? Horreur, j'ai tout bêché. Que le jardin soit petit ou grand nous sommes tous passés par là, même les jardiniers les plus aguerris.

Pour éviter cette situation la seule solution est de procéder à un étiquetage minutieux à l'automne, avant que les vivaces disparaissent. Certains s'y refusent en arguant que cela ne fait pas beau. Faux argument car tout dépend de ce que l'on utilise.

Bien sûr si on ne souhaite pas privilégier l'esthétisme, les simples étiquettes en plastique de jardinerie peuvent convenir ou des bâtons de bois.

Par contre pour plus de "style", de nombreuses possibilités existent. Des petits morceaux d'**ardoise**, de tuiles, de **terre cuite**, des **galets**, des étiquettes en bois... De nombreuses options décoratives s'intègrent parfaitement bien dans les massifs sans les dénaturer.

PAS DE FETE SANS L'INVITER



Je viens de la mer, je suis bivalve, ce sont les français qui en consomment le plus. Je suis, je suis... L'huître bien sûr.

Plates ou creuses selon les goûts, les huîtres sont encore plus consommées pendant l'hiver, période optimale de dégustation.

Dans notre dossier **spécial HUITRES**, nous vous indiquons entre autres comment les choisir, vous y retrouver dans les grosseurs, comment les

conserver, les ouvrir, les déguster...

Dans l'Antiquité, les huîtres sauvages, que les hommes ramassaient sur les rivages, étaient toujours présentées pendant les banquets et les fêtes. Si la France est maintenant une des plus grandes consommatrices, les huîtres ont pendant longtemps été réservées aux tables royales. Si François 1^{er} en était friand, la palme d'or revient au Roi Henri IV. Il en dévorait vingt douzaines à la fois !

Peut-être espérait-il trouver une perle pour offrir à sa belle ? Il y a cependant très peu de chances de découvrir une perle dans les huîtres que nous consommons. Ce sont les huîtres perlières, élevées principalement dans l'Océan pacifique, qui permettent la culture et la production de perles.

Quant aux huîtres que nous consommons, il peut arriver que l'on trouve un semblant de perle mais qui est davantage un caillou ; ce phénomène reste extrêmement rare.

A L'EAU J'EGOUTTE ?



Tourner un robinet et obtenir de l'eau est indéniablement un véritable miracle. Plus d'eau à aller chercher au puits comme autrefois c'est génial. Oui mais malgré les traitements de plus en plus importants, cette eau du robinet, surtout dans les villes, n'est pas toujours aussi bonne que cela.

Si parfois elle nous semble avoir un goût bizarre, la plupart des plantes, qu'elles soient à l'extérieur ou à l'intérieur, la déteste. Pourquoi ? Sans parler des produits type chlore qui y sont ajoutés, ce qui les insupporte le plus c'est le calcaire. Une eau trop dure ralentit la croissance des plantes. Sans compter que lorsqu'on vaporise le feuillage le calcaire laisse des traces inesthétiques qui empêchent les feuilles de respirer correctement.

On pense souvent que ce principe concerne les plantes vertes d'intérieur, mais les végétaux d'extérieur sont également concernés.

Ceux qui possèdent un grand jardin peuvent facilement pallier à ce problème en installant un récupérateur d'eau de pluie. Par contre, les personnes qui possèdent un petit jardin, un balcon ou uniquement des plantes en intérieur rencontrent plus de problèmes.

Certaines petites astuces économiques permettent de donner satisfaction à nos végétaux en leur apportant une eau plus pure.

Sur le balcon ou le rebord de la fenêtre, il est possible de mettre un petit seau et de récupérer l'eau de pluie. Attention cependant, il faut l'utiliser rapidement pour qu'elle ne stagne pas.

Une solution très efficace et appréciée des plantes est de mettre quelques gouttes de citron ou de vinaigre dans de l'eau. Il faut adapter selon la dureté de son eau, mais ne pas dépasser une cuiller à soupe par litre d'eau. Laisser reposer une demi-journée avant de l'utiliser.

L'eau de dégivrage du réfrigérateur est également bien adaptée.

Si l'eau des carafes filtrantes est bonne pour les plantes, le coût est plus élevé.

L'OUTIL DU MOIS



Ce mois-ci nous entamons une nouvelle rubrique que vous retrouverez tous les mois. Nous ferons un tour d'horizon de l'outillage courant, de jardin, ou non, qu'il soit ancien ou récent. Bien sûr pour beaucoup d'entre vous ces outils sont connus, mais certains néophytes – et même des plus confirmés – seront certainement intéressés par des astuces ou des utilisations complémentaires.

Comme nous le précisons plus haut, octobre est la période de démarrage de plantation des bulbes à floraison printanière. C'est donc l'occasion de parler du plantoir à bulbe.

Il ne faut pas le confondre avec le plantoir pointu. Le plantoir à bulbe est une sorte de cône à fond plat. Muni d'une poignée, il est très facile à manipuler.

On enfonce le plantoir dans la terre en le tenant bien droit. Ensuite il faut le tourner d'environ un quart de tour. En retirant le plantoir on constate qu'il est rempli de terre et que le trou est "nickel". Il ne reste plus qu'à poser le bulbe dans le fond du trou. En tapotant légèrement sur le plantoir, la terre retombe facilement dans le trou pour le reboucher. Certains plantoirs sont dits automatiques, c'est-à-dire qu'ils sont articulés et qu'une simple pression permet de libérer la terre.

L'avantage de ce plantoir est qu'il forme un trou avec un fond bien plat, ce qui favorise l'enracinement et le développement des bulbes.

Les plantoirs à bulbes sont généralement gradués permettant ainsi de faire le trou de la profondeur voulue selon le bulbe à installer.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Lorsqu'il pleut et que l'on a oublié son parapluie on est "trempé comme une soupe".

Cela signifie que l'on est complètement mouillé, tout dégoulinant.

Mais d'où vient cette expression ?

Tout simplement parce qu'autrefois le mot soupe désignait une grosse tranche de pain de campagne. On la mettait dans son assiette et on versait dessus du bouillon de légumes ou de viande. La "soupe" était archi trempée.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci la carte postale nous emmène dans la mer des Antilles, et plus précisément à Trinité (ou Trinidad)-et-Tobago. C'est une petite république qui regroupe deux îles aux décors paradisiaques. La capitale, Port d'Espagne, est située sur Tobago.

Les plages de sable blanc et fin invitent au farniente, les eaux bleu intense à la baignade et à la plongée sous-marine. Grâce aux fonds clairs, on peut admirer de nombreux poissons tropicaux qui arborent des couleurs fascinantes et flashy.

Les chaînes montagneuses sont couvertes de forêts vierges, et les vallées qu'elles forment abritent des plantations de canne à sucre. Ces îles sont également spécialisées dans la culture du cacao.

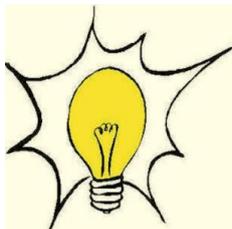


La faune y est extrêmement diverse. Imaginez, sur une surface relativement petite on recense des centaines d'espèces de papillons et d'oiseaux. On peut ainsi admirer les colibris, les toucans et bon nombre de perroquets. Toutes sortes d'animaux exotiques et tropicaux ont également élu domicile, dans les forêts entre autres, comme les opossums, les paresseux, les singes mais également les serpents et les iguanes.

Mais c'est surtout la flore de ces îles qui est admirable, luxuriante et haute en couleurs. Les plages sont bordées de cocotiers et l'on peut admirer également les cocotiers. Plus de 2500 espèces de plantes y sont présentes. Mais le summum est atteint avec les orchidées, fleurs emblématiques de Trinité-et-Tobago. Leurs couleurs explosent dans une nature où s'élève l'odeur des jasmins.

Pour symboliser ces véritables îles aux fleurs, la monnaie de Trinité et Tobago reprend l'image d'une espèce d'euphorbiacée, la *Warszewiczia coccinea*.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Avec la mauvaise saison, les bottes de jardinage sont souvent détrempées. Offrez-leur un sèche-botte maison, facile et rapide à faire. Il faut une planche en bois assez épaisse et des bâtons de bois (d'environ 15 cm de plus que la hauteur des bottes). Le nombre de bâtons varie selon le nombre de bottes. Ils peuvent être faits avec un vieux manche à balai par exemple. Percer des trous dans la planche, du diamètre des bâtons (penser à calculer l'espacement pour que les bottes ne se touchent pas). Les coller ensuite dans les trous. Les bottes ainsi mises à l'envers sur les bâtons sèchent facilement. Même si vous laissez ce sèche-bottes à l'extérieur, vous enfilerez des bottes sèches.

Nous allons bientôt ressortir les anoraks et autres blousons. Bien souvent c'est la bagarre avec la fermeture éclair qui se coince au lieu de glisser. Une astuce simple permet de donner de la glisse à la fermeture. Mettre du savon liquide ou de l'après-shampooing sur la fermeture éclair à l'aide d'un chiffon ou de papier absorbant. Faire ensuite coulisser plusieurs fois et entièrement la fermeture. Pour terminer essuyer avec un chiffon propre.

EN DIRECT DES FORETS TROPICALES



Les amateurs d'orchidées ne peuvent qu'apprécier le **Cattleya**, qui appartient à la famille des orchidacées, et qui est surnommé orchidée araignée.

Originaire des forêts tropicales, il demande des soins spécifiques mais sa floraison est spectaculaire.

C'est William Cattley, un collectionneur passionné qui a réussi le premier à le faire refleurir en culture. C'est donc en son hommage qu'il a été nommé cattleya.

Ses fleurs sont considérées comme de véritables symboles d'amour. Marcel Proust loue leur beauté dans son roman "Un amour de chez Swan". Lorsque son héros parle de "faire cattleya" il veut simplement faire l'amour.

La magnificence de ses fleurs a également été vantée dans le film "Colombiana", d'Olivier Megaton. L'héroïne nommée Cattleya laisse une de ces fleurs en signature de chacun des meurtres qu'elle perpétue.

REGARDEZ-MOI !



De la famille des Borraginacées le **Myosotis** porte de nombreux surnoms, selon les régions, comme grosmillet, ne m'oubliez pas, oreille de souris, regardez-moi ou encore scorpione.

Il a toujours été très présent dans les jardins, principalement du fait de sa facilité de culture et surtout sa propension à se ressemer spontanément. Si votre voisin en a, vous en aurez également, les oiseaux et insectes prenant un malin plaisir à transporter les graines.

La fleur de myosotis est un des symboles de l'amour et du souvenir fidèle, comme le dit si bien son nom de ne m'oubliez pas. Pourquoi ? Plusieurs anecdotes et légendes l'entourent mais une est particulièrement romantique et nous semble bien illustrer ce symbole. Il faut remonter jusqu'au Moyen-âge où une belle dame se promenait au bras de son chevalier. En arpentant le bord de la rivière, il a aperçu de superbes fleurs de myosotis. Laissant parler son cœur, il a traversé la rivière pour en cueillir, mais au retour il a été emporté par le poids de son armure. Il n'a eu que le temps de jeter le bouquet à sa promise en lui criant "Ne m'oubliez pas".

Si on connaît bien ses fleurs bleues, le myosotis est également surprenant en blanc, rose voire presque rouge.

ET POURTANT C'EST UN LEGUME, PAS UN FRUIT



De nom latin Rheum raphanistrum, la **rhubarbe** appartient à la famille des Polygonacées.

Si nous avons tendance à la classer dans les fruits elle fait, botaniquement parlant, partie des légumes.

Elle est de culture très ancienne, plus de 5000 ans pour les chinois par exemple. Par contre en France ce n'est que vers le 18^{ème} siècle qu'elle s'installe. On la trouvait autrefois dans tous les jardins potagers.

De culture facile, cette vivace revient plus forte d'année en année.

Amie des jardiniers et des cuisiniers, elle trouve également sa place dans les massifs ornementaux, surtout grâce aux variétés à tiges rouges qui sont très décoratives.

VOTRE AGENDA D'OCTOBRE :

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](#)

Nous rappelons que nous tenons chaque jour un petit almanach dans lequel on trouve entre autres : le Saint du jour, une célébrité, dans tous les domaines, née ce jour et à quoi elle doit sa notoriété, un conseil... C'est sur le forum, rubrique [ALMANACH...](#)
Anecdotes, faits amusants, tout pour bien démarrer la journée !

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

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



BOULETTES DE LENTILLES



Originales, les boulettes de lentilles sont goûteuses. Selon les appétits, elles peuvent être servies en entrée, en légume ou en plat complet pour un repas du soir par exemple.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 à 30 Minutes.

Ingrédients :

400 grammes de lentilles (corail de préférence)

150 grammes de farine

2 carottes

1 oignon

1 gousse d'ail

15 centilitres d'huile (d'olive de préférence)

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

½ cuiller à café de cumin

½ cuiller à café de curcuma

Quelques brins de coriandre fraîche (l'équivalent de 2 cuillers à soupe)

1 pincée de piment de Cayenne ou d'Espelette

Sel et Poivre

Préparation :

Mettre les lentilles dans une casserole d'eau salée et les laisser cuire pendant une dizaine de minutes. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter. Laver la coriandre et la ciseler. Peler l'oignon et l'émincer. Peler la gousse d'ail et l'écraser. Eplucher les carottes et les râper finement.

Faire chauffer la cuiller à soupe d'huile dans une poêle et y ajouter les carottes, l'ail et l'oignon. Faire revenir pendant environ 5 minutes.

Conserver deux cuillers à soupe de lentilles de côté, et mettre le reste dans le bol du mixeur.

Ajouter la coriandre, le cumin, le curcuma, le piment, le sel et le poivre. Bien mixer.

Incorporer ensuite les lentilles restantes et le contenu de la poêle en remuant. Ajouter ensuite la farine. Avec les mains former des petites boules.

Dans une poêle mettre à chauffer les quinze centilitres d'huile. Déposer les boulettes de lentilles dedans et les faire revenir pendant cinq minutes en les retournant à mi-cuisson. Il est préférable de procéder en plusieurs fois car les boulettes ne doivent pas se toucher dans la poêle. Les retirer de la poêle avec une écumoire et les poser sur une assiette recouverte de papier absorbant afin d'éliminer l'excès de graisse. Servir les boulettes de lentilles bien chaudes.

Conseils et Suggestions :

Elles peuvent être accompagnées d'une salade verte. Une vinaigrette aromatisée avec de l'huile de noisette ou de noix se marie bien avec.

Les épices peuvent être remplacées par du garam-masala. Selon les goûts, il est possible d'ajouter environ une cuiller à café de gingembre frais et râpé finement.

On peut utiliser des lentilles vertes. Dans ce cas il faut adapter le temps de cuisson (dans l'eau) car elles cuisent moins rapidement. Un filet de citron pressé apportera plus de goût.

VEAU AUX COINGS EN COCOTTE



Un mélange salé/sucré pour cette cocote de veau aux coings ; vous en étonnerez et en régalez plus d'un !

Généralement utilisés en dessert, les coings légèrement caramélisés donnent une saveur originale rehaussée par la cannelle.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 1 Heure et 45 Minutes.

Ingrédients :

700 grammes de veau (morceaux pour sauté comme du collier, de l'épaule ou de la poitrine)

2 coings

1 oignon

40 centilitres de bouillon (de légumes de préférence)

2 bâtons de cannelle

3 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)

1 cuiller à soupe de sucre en poudre

Préparation :

Couper le veau en petits morceaux (de 50 grammes chacun au maximum). Les faire réguliers pour une cuisson équilibrée.

Peler les coings, les couper en deux pour retirer le cœur dur et les pépins. Couper un demi-coing en quatre quartiers. Les trois autres moitiés de coing sont à couper en petits dés.

Peler l'oignon et l'émincer très finement.

Faire chauffer une cuiller à soupe d'huile dans une cocotte. Y ajouter tous les coings et l'oignon. Faire revenir à feu moyen en remuant avec une cuiller en bois pendant 5 minutes à peine. Saupoudrer de sucre et poursuivre la cuisson pour caraméliser le tout. Attention à bien surveiller pour que les coings ne brûlent pas. Retirer ensuite les coings et les oignons de la cocotte et les mettre de côté.

Mettre l'huile restante dans la cocotte et remuer avec une cuiller en bois, pour décoller les sucs dégagés par les coings et les oignons caramélisés. Ajouter le veau et le faire dorer pendant 5 minutes à feu vif en le retournant de tous les côtés.

Remettre alors les coings et les oignons ainsi que les bâtons de cannelle et le bouillon.

Dès l'ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant environ 1h30. Il faut vérifier que les coings soient bien tendres en piquant une fourchette dedans.

Servir bien chaud après avoir enlevé la cannelle.

Conseils et Suggestions :

Pour faire ressortir les saveurs, servir avec un vin de Loire, type Bourgueil.

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

PAIN PERDU AUX PRUNES



Le pain perdu est une recette très ancienne qui permet de confectionner un dessert succulent à peu de frais. Initialement il permettait également "d'écouler" le pain rassis. Il existe de nombreuses variantes et l'accompagnement est à adapter selon ses goûts. Contrairement à ce que certaines idées reçues peuvent laisser sous-entendre, ce peut être un dessert raffiné. Il est d'ailleurs de plus en plus remis au goût du jour.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 à 20 Minutes.

Ingrédients :

12 prunes (jaunes, rouges, vertes, quetsches... selon les goûts)

8 tranches de pain brioché (ou de brioche)

2 œufs

25 centilitres de crème fraîche

10 centilitres de lait

50 grammes de sucre en poudre (25 grammes + 25 grammes)

30 grammes de beurre (20 grammes + 10 grammes)

2 cuillères à soupe de sucre glace

1 gousse de vanille

Préparation :

Laver les prunes, les couper en deux et enlever les noyaux. Dans une poêle ou une sauteuse, faire fondre 10 grammes de beurre. Ajouter ensuite les prunes et 25 grammes de sucre en poudre. Laisser cuire environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Retirer du feu et mettre de côté.

Mettre les œufs dans un saladier avec 25 grammes de sucre en poudre. Battre pour obtenir un mélange un peu mousseux. Incorporer la crème et le lait en mélangeant bien intimement. Fendre la gousse de vanille en deux, dans le sens de la longueur, et gratter, avec un couteau pour récupérer les graines. Les mettre dans le saladier en remuant. Dans une grande poêle faire chauffer 25 grammes de beurre. Plonger rapidement les tranches de pain le saladier dans et les mettre dans la poêle. Les laisser cuire environ 8 minutes en les retournant à mi-cuisson. Généralement la cuisson doit se faire en deux fournées (difficile de trouver des poêles suffisamment grandes pour 8 tranches). Mettre la première fournée de côté en la recouvrant avec du papier aluminium pour conserver la chaleur. Bien sûr l'idéal est d'avoir deux grandes poêles.

Présentation :

Disposer, sur des assiettes individuelles, deux tranches par personne dès que le pain est cuit. Mettre un peu de compotée de prune dessus et terminer en saupoudrant avec le sucre glace.

Conseils et Suggestions :

Si le dessert n'est pas destiné aux enfants, il est possible d'ajouter un peu d'alcool à la compote de prune.

Selon la saison et les goûts, la compotée peut être faite avec d'autres fruits.

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.