

HOMEJARDIN - Newsletter N°56 – 21 oct. 2013

SOMMAIRE

Bonjour

Au jardin, c'est le moment de...

Si mignonne et pourtant si féroce

Habillez-les pour l'hiver !

On va sluncher ?

Deux en un

Reine incontestable

Même Victor Hugo s'y adonnait

L'outil du mois

Drôle d'expression

La carte postale du mois

Les petites astuces qui changent le quotidien

La Nouvelle Zélande chez vous

Pas de capsule ni de bouchon

Elle sait être esthétique

Sur votre agenda de novembre

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Novembre est certes synonyme de grisaille pour beaucoup, donc autant profiter à fond des journées où le soleil voudra bien nous gratifier de sa présence. Quoi de mieux alors que de se balader dans la nature, chaudement vêtus ?

Ayez l'œil aux aguets, en observant autour de vous vous trouverez probablement des branchages aux formes très curieuses. Ils serviront à faire des décorations de Noël. Et oui, c'est bizarre d'en parler maintenant mais la date magique arrive à grands pas.

Vous aimez le **point compté** ? C'est le moment de prendre vos toiles et vos fils pour commencer à broder Noël. Dans notre rubrique, vous trouverez de nombreux **diagrammes** à broder seuls ou à marier.

Bien que moins célébrée de nos jours la Fête des Catherinettes est encore solidement ancrée, particulièrement dans les ateliers de couture. Vous pouvez retrouver l'histoire des Catherinettes dans notre **Newsletter N° 8**.

NETTOYEZ ET PLANTEZ



Pour les moins avertis le mois de novembre est considéré comme un mois d'inactivité au jardin. La nature s'endort, donc le jardinier aussi pensent-ils.

Grave erreur ! C'est déjà le grand mois des plantations d'arbres et d'arbustes. La preuve, un des plus célèbres dictons dit qu'à la sainte Catherine tout bois prend racine. Nous le répétons souvent mais, pour ne pas être déçus ensuite, une bonne **plantation d'arbre** doit respecter certaines règles.

C'est également le moment de faire le **nettoyage hivernal** des arbres, surtout les fruitiers, afin de prévenir les parasites et les maladies.

Côté potager, il faut penser à récolter les légumes qui ne peuvent pas résister au froid. Ne pas oublier non plus de contrôler ceux qui sont entreposés en cave ou en silo.

Plus confortablement installés, vous profiterez bien au chaud des moments creux pour penser à vos futures plantations. De chez vous commencez à élaborer vos futurs plans, surfez sur le net pour dénicher plantes et légumes, renseignez-vous sur leurs qualités... et leurs points faibles. Nous ne vous surprendrons pas en vous conseillant homejardin☺.

QUELLE PREDATRICE !



S'il est une grande prédatrice c'est la mante religieuse. Insecte diurne, elle porte le nom scientifique de *Mantis religiosa*.

Sa couleur varie du vert au brun, et elle mesure jusqu'à sept centimètres de long. A noter que le mâle est plus petit, environ quatre centimètres. Très gracile, elle est également très agile. Elle capture ses proies grâce à ses pattes antérieures qui présentent des crochets en forme de faucille. Elle possède deux paires d'ailes, mais vole très peu car elle est trop lourde. La mante religieuse a une durée de vie assez courte puisque, après la saison des amours en été, elle pond ses œufs et meurt au début de l'hiver. Les œufs (au nombre de 300 à 400) sont regroupés et enfermés dans une sorte de sac, un cocon dur et brun appelé oothèque. Ce cocon est installé et collé par une sorte de résine sécrétée par la mère dans des pierres, des écorces, des branchages... Ce n'est que vers le mois de juin suivant que les œufs éclosent en laissant apparaître des sortes de petits vers. Ces derniers deviennent adultes après cinq mues successives. Par contre beaucoup ne deviennent pas adultes car ils sont la proie des oiseaux et des lézards entre autres.

La mante religieuse a un très gros défaut c'est une grande prédatrice pour les mâles. En effet, elle dévore son "mari" après l'accouplement !

Prédatrice au jardin également, elle est à la fois ennemie et amie du jardinier. Boulimique et carnassière elle est surnommée le "tigre de l'herbe".

Ennemie lorsqu'elle déguste des auxiliaires, mais le plus souvent amie en consommant des chenilles et des grands insectes comme les criquets.

IMAGE <http://mantes-exotiques.forumactif.com>

EUX AUSSI GRELOTTENT !



S'il y a un travail au jardin qui est bien souvent oublié, c'est la protection des végétaux en hiver.

Pourquoi ? Si certaines personnes n'y pensent pas, la plupart du temps c'est parce que l'on reproche aux protections hivernales de dénaturer le jardin.

La réflexion que l'on entend souvent, c'est qu'en hiver il y a parfois de belles journées ensoleillées et que de voir les arbustes emmitouflés gâche le paysage. On veut profiter toute l'année de la végétation.

Ce n'est effectivement pas faux. Les manchonnages, les paillis épais, les films plastiques, les voiles d'hivernage, les cloches ou autres protections ne sont pas toujours esthétiques.

Et que dire des plantes ou arbustes en pots qui, s'ils peuvent rester dehors, doivent être surélevés pour être isolés du sol.

Nous sommes d'accord, mais il faut savoir ce que l'on veut. Où l'on ne cultive que des végétaux extrêmement rustiques, qui peuvent supporter des grands froids, mais le choix est alors limité. Ou on étend la palette des possibilités en installant des plantes un peu moins rustiques. Avouons-le c'est surtout cette dernière option que nous prenons.

Même certains arbustes ou arbres très rustiques demandent également une protection hivernale les premières années de plantation.

Dites-vous que tout ça n'est que transitoire et pensez à votre joie quand en fin d'hiver vous enlèverez les protections et découvrirez que vos cultures auront bien résisté au froid et seront prêtes à offrir des fleurs resplendissantes.

Le jeu en vaut vraiment la chandelle.

PAS QUE POUR LES BO-BOS CHEBRAN



Bien que moins commun que les repas traditionnels, le brunch on voit à peu près ce que c'est. Mais le slunch, encore très confidentiel, alors là... C'est une autre histoire !

Tout d'abord que signifient ces anglicismes. Le terme brunch est issu de la contraction du mot "Breakfast" qui définit le petit déjeuner et du mot "Lunch" qui désigne le déjeuner.

Le terme slunch quant à lui est la contraction du mot "Supper", le souper, et du mot lunch, déjeuner comme déjà dit

Après ce "décorticage" on constate qu'aussi bien le brunch que le slunch cumulent chacun deux repas.

C'est aux Etats-Unis que ces principes sont nés. Le brunch est apparu dans le courant du 18^{ème} siècle, mais seulement au début des années 1980 en France. Le slunch est beaucoup plus récent puisqu'il date du début des années 2000. Ils sont tous deux réservés aux week-ends principalement.

Le brunch est idéal pour les lève-tard. Pris entre 11 heures et 15 heures, il est assez copieux et varié. Le but est de manger suffisamment et d'engranger des vitamines pour tenir jusqu'au repas du soir. C'est un véritable buffet, présenté sur une belle table, où les plats salés et les plats sucrés se côtoient. Festif, il peut être traditionnel ou à thème.

Le slunch est un peu plus particulier. Commencé entre 16/17 heures, il se termine vers 21/22 heures. Son but ? Terminer tout en douceur le week-end avec des amis ou la famille. Il aurait été conçu pour atténuer la morosité qui s'installe bien souvent le dimanche en fin d'après-midi. Et oui le lendemain c'est déjà la reprise du travail.

Donc pour ce slunch, on ne se casse pas la tête. Contrairement au brunch, ce n'est pas un repas pris à table mais plutôt au salon sur la table basse. Le premier principe est que l'on commence par manger les mets sucrés (pour le goûter). Ensuite on glisse doucement vers les mets salés (du diner). L'autre grand principe de base est que tout doit être, goûteux et gourmand, mais surtout simple. Pas de couvert, pas d'assiette, avec le slunch vive la "Finger-food". Tout est présenté en petites portions afin de manger facilement avec les doigts. Les boissons ? Traditionnellement toutes sortes de tisanes, il ne faut pas oublier qu'ensuite on va se coucher et qu'il faut être en forme pour la semaine.

Alors êtes-vous brunch, slunch, ou réfractaire à ces 2 tendances, la tradition n'a que du bon?

ON VOUS PASSE LA POMATE



Bon d'accord, après les anglicismes voilà encore un terme bien bizarre. Le mot "pomate" est la contraction de "pomme de terre" et de "tomate".

C'est en effet un végétal hybride issu d'un greffage entre un plant de pomme de terre et un plant de tomate. Ce sont des horticulteurs britanniques qui ont réussi ce greffage. Les plants ne sont d'ailleurs commercialisés qu'en Angleterre. A l'heure où nous rédigeons cet article, leur prix serait avoisinant des 15€.

Le résultat ? Sur un même pied vous pourrez récolter des pommes de terre sous la terre et des tomates sur les tiges.

Le rendement ? Pour l'instant ce ne sont que des tomates-cerise qui sont concernées. Vous pourrez en récolter 300 à 400, voire plus selon les conditions climatiques. Comme un vrai pied de tomate-cerise en fait. Par contre pour ce qui concerne les pommes de terre, pas la peine de préparer une grande cocotte, vous n'en n'aurez pas plus que 5 ou 6.

La pomate a donc été conçue pour un gain de place au potager ou pour pouvoir être cultivée sur un balcon.

La société créatrice de cet hybride précise bien que c'est une greffe manuelle, et en aucun cas un organisme génétiquement modifié (OGM).

Elle ajoute aussi que, si ces travaux pour obtenir ce résultat ont été longs, le greffage a pu se faire facilement puisque la pomme de terre et la tomate appartiennent à la même famille, celle des Solanacées.

Alors là, en lisant cette phrase, nous sommes certains que beaucoup bondiront. Eh oui, c'est bien connu dans les associations de légumes, le compagnonnage, on dit toujours qu'il ne faut pas cultiver côte à côte des légumes de la même famille. En effet, ils attirent les mêmes parasites et maladies. Quid pour la tomate ?

IMAGE <http://coffeeandsci.wordpress.com>

DE RONSARD A CATHERINE DENEUVE...



Impossible de parler de la grande période de plantation des arbustes sans évoquer la star du jardin qu'est le rosier. C'est en effet le moment du démarrage de la plantation des rosiers à racines nues.

L'histoire du rosier remonte à la nuit des temps puisque les rosiers sauvages, du type églantier, existaient sur terre bien avant l'homme.

La rose a toujours fait partie de l'histoire de toutes les civilisations. Dès l'Antiquité elle a une place prépondérante. On retrouve sa trace dans bon nombre de coutumes, de croyances, de rites et de légendes.

Symbole de la beauté, la rose a également toujours fasciné les femmes. Bien sûr avec les bouquets, mais également les parfums, les crèmes, les bains de pétales de roses...

Elle a inspiré de nombreux poètes de tous pays. Un des plus célèbres poèmes est celui de Pierre de Ronsard : "Mignonne allons voir si la rose, qui ce matin avait déclose, sa rose de pourpre au soleil..."

Fleur parmi les fleurs, elle a également inspiré bon nombre de peintres. Le plus réputé est Pierre-Joseph Redouté, surnommé le "Raphaël des fleurs". Il s'est spécialisé dans la peinture des roses à l'aquarelle et sur du vélin.

Le rosier, en véritable star du jardin, revêt tellement de formes différentes selon les variétés qu'il y en a toujours un pour s'adapter au style, au climat, à la taille... Les hybridations sont innombrables, et de nouvelles variétés apparaissent sur le marché tous les ans. C'est la fleur qui a toujours retenu le plus l'attention des "hybrideurs".

Au niveau des couleurs, les roses ont également une palette immense. Mis à part le bleu, tous les dégradés de coloris sont présents. Les tons vifs ou tendres permettent de réaliser toutes sortes de mises en scène.

Et que dire des senteurs, sinon que les fragrances des roses se déclinent également à l'infini. L'éventail est d'autant plus grand qu'une même rose revêt des arômes différents selon les heures de la journée, le soleil...

Alors du rosier nain sur le rebord d'une fenêtre au rosier grimpant qui escalade allègrement la façade de la maison, en passant par le buissonnant qui illumine le massif, il y en a toujours un à adopter.

Homejardin vous propose un ensemble de fiches, de culture et coups de pouce, constituant ainsi un dossier particulièrement complet. Nous venons de plus d'actualiser ces fiches. Roses anciennes, modernes, les obtenteurs, les particularités, les précautions particulières pour telle ou telle variété, tout est passé en revue simplement et concrètement. Vraiment pratique, non ?

Les différents liens Roses et Rosiers :

- [Fiche de culture](#)

- [Coup de Pouce Roses Anciennes](#)

- [Coup de Pouce Roses Modernes](#)

- [Coup de Pouce Culture des Rosiers](#)

LA PEINTURE A L'EAU C'EST PLUS RIGOLO



Plus avant nous parlions de Joseph Redouté, un célèbre aquarelliste. Mais savez-vous ce qu'est exactement l'aquarelle ?

C'est une peinture légère puisque les pigments sont dilués dans de l'eau. Le terme aquarelle vient d'ailleurs du mot "acqua" qui, comme vous le savez certainement, signifie eau.

L'aquarelle est transparente alors que la gouache, qui est également constituée de pigment dilués dans de l'eau, est opaque.

L'histoire de l'aquarelle remonte à loin puisque déjà dans la préhistoire les hommes peignaient les murs de leurs cavernes avec ce procédé. A l'époque ils n'avaient que deux couleurs l'ocre et le noir. Pour lier les pigments... ils employaient leur salive!

Mais ce sont réellement les chinois qui, à partir du 3^{ème} siècle, ont commencé à poser les bases de la technique de peinture à l'aquarelle.

Dans la civilisation occidentale, l'aquarelle n'a pas toujours eu une bonne réputation. Les artistes préféraient la peinture à l'huile et considéraient bien souvent l'aquarelle comme un art de seconde zone. La tendance s'est inversée grâce à de nombreux artistes contemporains.

Ce n'est que justice car l'aquarelle est beaucoup plus facile à travailler que la peinture à l'huile, et donne de très beaux résultats.

Peindre à l'aquarelle c'est faire preuve de spontanéité. Le geste doit être rapide, c'est une des difficultés, mais c'est ainsi que l'on donne du charme à la réalisation.

Les nombreuses nuances, le jeu des lavis et des glacis donnent de l'éclat à l'aquarelle qui capte la lumière et présente de nombreux reflets.

Convaincus ? Lancez-vous dans l'[aquarelle](#) pour réaliser des tableaux mais également des cartes, des menus...

L'OUTIL DU MOIS



S'il y a un outil bien utile lorsque l'on a des arbres dans le jardin c'est l'échenilloir.

C'est en fait une sorte de sécateur, très tranchant, qui est monté au bout d'une perche et que l'on actionne à l'aide d'une corde.

Très pratique, il permet de couper les branches hautes des arbres sans avoir à monter sur une échelle.

Mais au fait pourquoi ce nom bizarre ? Simplement parce qu'il a été imaginé autrefois pour couper les branches sur lesquelles des nids de chenilles étaient installés.

Son histoire remonte loin puisqu'il date de 1731. En effet à cette époque de nombreux arbres ont été attaqués par des invasions de chenilles. Un arrêté a été établi le 4 février 1731 par le Parlement de Paris. Il imposait la destruction des nids de chenilles pour éviter une trop grande prolifération. Ce procédé a été appelé l'échenillage. Dès lors les hommes rivalisèrent d'ingéniosité pour imaginer des outils permettant de couper les branches sans avoir à grimper sur une échelle. Mais ce n'est qu'au début du 20^{ème} siècle que l'échenilloir a pris sa forme actuelle.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Vous connaissez l'expression "Cousu de fil blanc". Oui, cela signifie que c'est prévisible, que c'est quelque chose d'évident.

Mais d'où vient cette expression ?

Elle date de la fin du 16^{ème} siècle et fait référence naturellement à la couture. Les couturières savent bien que lorsqu'on veut faire des coutures, elles doivent être le plus invisibles possible. Donc on utilise un fil de la couleur du tissu. Si un tissu foncé est cousu avec un fil blanc on ne verra que ce dernier, il sera alors plus qu'évident, d'où cette expression.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci la carte postale du mois nous transporte au Japon et plus précisément sur l'île de Honshu qui est la plus grande des îles du pays.

Le point culminant de cette île est le Mont Fuji, montagne dominée par un volcan toujours actif.

La faune est luxuriante avec de nombreux feuillus comme, bien sûr, l'**érable du Japon** qui illumine la nature avec son feuillage coloré.

Si la nature est propice à de grandes balades, il y a un lieu très insolite à visiter. Il se situe dans la petite ville de Komatsu.

Vous y trouverez en effet la plus vieille entreprise du monde. Elle porte le nom d'Hoshi Ryokan. Ryokan désignait une auberge typique du Japon. C'est une entreprise familiale et imaginez un peu, elle a été créée en 717, ce qui fait donc 1296 ans d'activité non-stop. Depuis ce sont quarante-six générations de la même famille qui s'y sont succédées.

Si autrefois ce n'étaient que des voyageurs de passage qui s'arrêtaient passer une nuit dans cet hôtel, cela a bien changé de nos jours. A l'heure d'Internet, il est maintenant très connu et ce sont des gens du monde entier qui viennent admirer cette plus vieille entreprise du monde.

Du changement a également été fait dans l'aménagement de l'intérieur de l'auberge. Bien sûr tout reste dans la tradition comme le tatami en paille tissée au sol, le futon pour le couchage. Les repas restent également dans la pure tradition japonaise.

Il y a quand même une certaine concession au monde moderne puisque toutes les chambres sont munies d'une télévision avec un grand écran plat.

Une grande fierté pour cette famille et une visite à ne pas manquer.

LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Si cette astuce est connue, elle est vraiment bien adaptée à l'époque où tout se récupère et mérite d'être rappelée. Avant l'hiver, beaucoup de légumes-racines, comme les carottes ou les panais, doivent être déterrés et entreposés en conservation. Pour cela il suffit de récupérer un vieux tambour de machine à laver. Creuser un trou dans la terre et enterrer ce tambour avec l'ouverture vers le haut. Mettre les légumes à conserver dedans, en complétant par un peu de paille bien sèche et refermer la porte. Recouvrir le tout par un paillage épais d'une vingtaine de centimètres. Les légumes sont ainsi bien protégés, surtout des rongeurs.

Evitez bien des grises de nerfs. Qui ne s'est jamais battu avec un tube de colle, surtout si c'est de la glu bien forte ? Ne riez pas, nous y sommes tous passés. Bien sûr il y a l'astuce qui consiste à mettre un élastique sur le bouchon, on tourne plus facilement. Oui, mais pas vraiment applicable avec la colle.

Par contre, si vous mettez un peu d'huile sur tout le pourtour de l'embout du tube, avec de mettre le bouchon... plus de problème.

QUELLES BELLES COULEURS



De nom latin *Phormium tenax*, le **Lin de Nouvelle Zélande** appartient à la famille des Agavacées.

Il est également appelé Chanvre de Nouvelle Zélande.

Avec son port buissonnant et son feuillage persistant, il est du plus bel effet aussi bien en pleine terre que dans un grand pot.

Pourquoi on l'aime ? Parce que ses nombreuses variétés présentent des feuillages bicolores ou tricolores originaux qui illuminent le jardin en toute saison.

Un inconvénient ? Oui, malheureusement il est peu rustique et doit être protégé ou hiverné lorsque la température descend en dessous de -2°C.

Autrefois les feuilles étaient très utilisées pour confectionner des objets du quotidien. De nos jours les Maoris réalisent surtout de la vannerie décorative.

FESTIVAL DE ROUGE



La **Plante Bouteille**, de nom latin *Jatropha podagrica*, appartient à la famille des Euphorbiacées.

Elle est également appelée "Baobab Nain", "Fleur Corail" et "Médiciner".

C'est un petit arbuste succulent qui, non rustique, se cultive en intérieur.

Pourquoi ce nom de plante bouteille ? Simplement parce que le bas de son tronc forme une sorte de renflement qui contient une réserve d'eau et de nutriments. Cette particularité lui donne un aspect particulièrement original.

Son originalité réside aussi dans les fleurs de couleur rouge très lumineuses qui apparaissent nombreuses en été. A noter que, dans des conditions de culture optimale, elles peuvent même apparaître toute l'année.

TOUJOURS VERTE



De nom latin *Helictotrichon sempervirens* ou *Avena sempervirens*, l'**Avoine Vivace** appartient à la famille des Graminées, des Poacées.

Elle est également appelée Avoine toujours verte du fait de son feuillage persistant.

Les graminées sont appréciées pour leur port graphique et aérien, et c'est vraiment le cas de cette plante.

Son feuillage est bleuté et le soleil lui donne des reflets argentés.

Très rustique, en pleine terre ou en bac, elle ornemente les jardins, terrasses ou balcons.

VOTRE AGENDA DE NOVEMBRE :

Suivez le lien pour consulter l'agenda des [TRAVAUX DE JARDINAGE](#)

Original aussi, le [JARDINAGE AVEC LA LUNE](#)

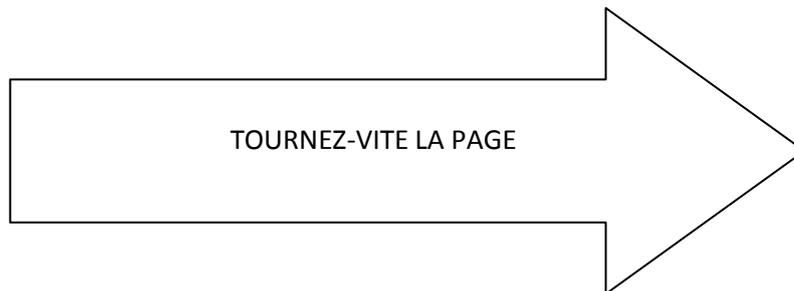
Détendez-vous un peu avec les [DICTONS DU MOIS](#)

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.



POELEE DE LA FORET



Plat d'automne par excellence, la poêlée forestière peut être servie seule ou en accompagnement d'une volaille, d'un rôti de veau...

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

600 grammes de chanterelles (ou girolles)
500 grammes de châtaignes (en bocal, cuites sous vide)
300 grammes de pleurotes
3 échalotes
3 gousses d'ail
1 petit bouquet de cerfeuil, de persil ou de coriandre
1 cuiller à soupe d'huile
1 pincée de noix de muscade
Sel et poivre

Préparation :

Brosser délicatement les champignons pour enlever éventuellement la terre, avant de les essuyer avec un torchon humide.

S'ils sont de petite taille il faut les laisser entiers. Par contre les gros sont à recouper.

Peler les échalotes et les émincer finement. Peler l'ail et l'écraser.

Laver le cerfeuil et le ciseler.

Mettre les champignons dans une poêle, sans matière grasse, et les faire chauffer à feu vif.

Remuer afin de leur faire rendre leur eau. Les égoutter.

Mettre l'huile dans la poêle et y faire revenir les échalotes et l'ail.

Attention, ils doivent être translucides mais pas bruns.

Incorporer alors les champignons égouttés et les châtaignes, et laisser cuire pendant environ 5 minutes.

Saler, poivrer et parsemer le cerfeuil(ou persil ou coriandre) dessus. Servir aussitôt.

ESCALOPES DE POULET AUX CORN FLAKES



Simple et rapide à réaliser, les escalopes de poulet panées avec des corn flakes sont originales et plaisent aussi bien aux petits qu'aux grands.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

4 escalopes de poulet (d'épaisseur régulière pour une bonne cuisson)

50 grammes de fromage type gruyère ou comté râpé

15 grammes de beurre

Une douzaine de cerneaux de noix

5 cuillers à soupe de chapelure

5 cuillers à soupe de corn flakes non sucrés

1 cuiller à soupe de farine

1 cuiller à soupe d'huile, d'olive de préférence

1 œuf

Sel et Poivre

Préparation :

Concasser les cerneaux de noix et émiettez les corn flakes.

Mettre la farine dans une assiette creuse.

Dans une seconde assiette creuse, mettre l'œuf entier et le battre à la fourchette.

Enfin dans une troisième assiette creuse, mettre la chapelure, les noix, le fromage râpé, les corn flakes et du poivre en mélangeant bien.

Passer chaque escalope de poulet dans la farine, puis dans l'œuf et, pour terminer, dans la "chapelure".

Mettre à chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et y faire dorer, à feu vif, les escalopes 2 minutes de chaque côté.

Continuer la cuisson, à feu moyen, pendant environ 10 minutes en les retournant au bout de 5 minutes.

Suggestions :

Servir les escalopes aussitôt.

Une salade de jeunes pousses est un bon accompagnement.

TARTE TATIN AUX FIGUES



Une version inattendue mais goûteuse de la célèbre tarte des sœurs Tatin.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 35 Minutes environ.

Ingrédients :

1 pâte feuilletée prête à l'emploi en rouleau

6 à 8 figues selon leur taille

10 grammes de beurre

10 morceaux de sucre (roux de préférence)

2 cuillers à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillers à soupe d'eau

1 cuiller à soupe de beurre salé

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7).

Passer rapidement les figues sous l'eau et les essuyer avec un torchon propre ou du papier absorbant. Les couper ensuite en 4 dans le sens de la longueur et les réserver sur une assiette.

Mettre les morceaux de sucre, le beurre salé et l'eau dans une casserole. Laisser cuire pendant environ 5 minutes à feu vif avant d'ajouter le vinaigre. Continuer la cuisson pendant encore 2 minutes en baissant un peu le feu pour obtenir un caramel.

Lorsque le caramel est prêt mettre les quartiers de figues dedans pendant environ une minute en les retournant pour qu'ils soient bien imprégnés.

Beurrer un moule, type moule à manqué, avant de déposer les quartiers de figues dedans.

Etaler la pâte feuilletée et la poser sur le moule. Ensuite rabattre délicatement la pâte à l'intérieur du moule afin qu'elle enserme les figues.

Mettre au four pendant 25 minutes.

Passé ce délai sortir le moule et laisser la tarte reposer pendant 5 minutes, mais pas plus.

Retourner ensuite la tarte sur un plat de service.

La tarte Tatin aux figues se déguste de préférence tiède.

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.