

HOMEJARDIN - Newsletter N°57 – 21 nov. 2013

SOMMAIRE

Bonjour
Enfin la pause
Décembre, on pense Fêtes
Ca sent la cocotte
Elle a toujours la flamme
Dis-moi qui tu es
Souvent la tête en bas
L'outil du mois
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Un cousin asiatique du poirier
Plusieurs noms, une seule saveur
Tellement exotique et si facile à installer
Sur votre agenda de décembre
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Déjà décembre, l'année aura passé bien vite. S'il est un mois de transition c'est bien lui. Le 21 nous entrons dans l'hiver et c'est son solstice, donc le jour le plus court de l'année. Mais décembre est aussi magique puisque nous offrant Saint Nicolas, Noël et Saint Sylvestre.

BREAK AU JARDIN



Si le jardinier est au repos forcé, c'est surtout à cause des gelées et des chutes de neige. En effet, il ne faut pas oublier que les travaux de plantation se font uniquement hors périodes de gel. De plus il ne faut jamais travailler et retourner un sol gelé.

Profitons de cette inactivité pour nous installer confortablement bien au chaud, et réfléchir au futur jardin, dresser la liste des outils à réparer, répertorier les graines, dresser la liste des achats à faire pour les semis de l'année prochaine...

En famille imaginons, discutons, anticipons sur l'aspect que devrait avoir le jardin dès le printemps venu. Un excellent remède contre la morosité.

Profitons-en aussi pour observer attentivement ce qui se passe au jardin en hiver. Par exemple après les chutes de neige, regardez bien comment elle fond ; les emplacements qui seront alors dégagés en premier seront ceux qui recevront le plus de "chaleur". De même, c'est en hiver, que l'on se rend le mieux compte des endroits ventés ou exposés aux courants d'air. Consignez bien toutes ces observations, elles vous seront précieuses pour les futures plantations.

VIVE LES FETES !



C'est le moment de lire ou relire notre dossier spécial [fin d'année](#)

Au contraire du jardinier, il est des personnages dont l'activité sera intense en décembre. Qui ? Mais Saint Nicolas et le Père Noël bien sûr.

[Saint Nicolas](#) tout d'abord, qui rend visite aux enfants sages dans la nuit du 5 au 6 décembre. Si certaines légendes considèrent que son compagnon est un cheval blanc, il est le plus souvent représenté aux côtés d'un âne. Mais attention, Nicolas a un "camarade" de voyage qui est beaucoup moins sympathique puisqu'il s'agit... du Père Fouettard.

Et bien sûr, vedette incontestable et incontournable, le Père Noël. Descendant de Saint Nicolas, il fait son apparition aux Etats-Unis au 19^{ème} siècle. Par contre en France on ne commencera à parler de lui qu'au début du 20^{ème} siècle.

Il se déplace depuis la Laponie, sur un traîneau tiré par des rennes, son plus fidèle étant Rodolphe. On reconnaît ce dernier à son nez tout rouge lui servant de lampe pour bien guider le traîneau.

Pour accueillir le Père Noël, et parfaire la décoration de la maison, il ne faut pas oublier le roi de la forêt, le sapin. En véritable star, il trône avec ses décorations multicolores et lumineuses. Autrefois on n'avait pas de choix pour le sapin. De nos jours de nombreuses variétés sont proposées dans le commerce. Là encore choisissez bien, notre [fiche](#) vous explique tout !

Si Noël est avant tout dédié aux enfants, avouons que nous adultes ne rechignons pas à nous immerger dans cette ambiance si particulière. Bah c'est normal somme toute, nous aussi avons été enfants...

La mode, comme la période difficile que nous traversons, accorde la priorité à l'essentiel au détriment du superflu. Donc inutile de dépenser des sommes astronomiques pour que la fête soit réussie. Tant pour les décorations que pour les repas, de nombreuses astuces permettent de minimiser les frais avec une réussite totale. Par exemple des pommes de pin, des galets, des feuillages glanés au cours des balades font une décoration hivernale bien adaptée pour accompagner le sapin.

Au niveau des mets, il ne faut jamais oublier que même un plat très simple devient festif dès lors qu'il est bien préparé et décoré avec goût.

MINUTE COCOTTE



Des poules dans un jardin de ville, on en voit de plus en plus. De nombreuses municipalités participent d'ailleurs à ce développement.

C'est une idée qui nous vient tout droit des Etats-Unis. L'engouement en France est rapide, car avoir des poules, même dans un petit jardin, présente de nombreux avantages.

La poule est en effet un auxiliaire tout terrain pour le jardinier. Elle l'aide à se débarrasser de nombreux nuisibles d'autant plus qu'elle les déguste à tous les stades : les œufs, les larves, les chenilles, les adultes. Et gare aux limaces et aux escargots qui croiseraient sa route.

C'est une recycleuse économique et écologique puisqu'elle se nourrit de nos déchets alimentaires. Omnivore, elle est également gourmande et beaucoup de choses font ventre comme les épluchures, le pain rassis, en fait à peu près tout ce que nous délaissions.

La poule passe des heures à gratter la terre et à picorer. Avantage : en grattant la terre elle limite le développement des mauvaises herbes et accélère la décomposition des résidus de végétaux. Inconvénient : Bien qu'elle ne dévore pas des grandes quantités d'herbe, elle a un peu tendance à la tondre. Le problème c'est qu'elle ne fait pas toujours la distinction entre les mauvaises herbes et les végétaux amoureusement semés ou plantés.

Bien sûr si elle passe sa journée à grignoter, il faut qu'elle élimine. La fiente est un superbe engrais riche en minéraux. Oui, mais sur la terrasse c'est moins drôle à la longue.

L'autre avantage de taille est bien sûr la récolte des œufs.

Oui, mais attention, tout n'est quand même pas idyllique et les mises en garde ne sont pas toujours très bien précisées. Il ne faut pas oublier qu'une poule est avant tout un animal, un être vivant. Si elle ne demande pas autant de soin qu'un animal domestique "traditionnel", il faut quand même s'en occuper. Même si elle n'a pas besoin d'un grand terrain, il lui faut quand même un minimum d'espace. Sans compter que le poulailler doit être entretenu. Il faut aussi penser que si les poules sont moins bruyantes que les coqs, elles gloussent et caquètent surtout pendant les pontes. Les voisins peuvent ne pas apprécier ces sérénades.

Alors oui aux poules dans les jardins urbains, mais à condition d'avoir toutes les "billes" en main et que ce soit un acte mûrement réfléchi et volontaire.

DE L'ECLAIRAGE A LA DECORATION



Mais au fait quelle est la différence entre une chandelle et une bougie ? La chandelle est composée d'une mèche plongée dans du suif ou autre graisse animale. Par contre la bougie est confectionnée avec de la cire, de la stéarine...

Pendant longtemps les hommes s'éclairaient avec des chandelles constituées d'un jonc fendu (la moelle servant de mèche) et trempé dans de la graisse (animale ou végétale). Au Moyen-âge les lampes à huile s'installent dans les habitations. Les deux avaient de nombreux inconvénients mais apportaient quand même de la lumière.

Ce n'est qu'à partir du 14^{ème} siècle que l'on commence à utiliser le mot "bougie" pour qualifier une chandelle dans laquelle le suif est remplacé par de la cire d'abeille. Le terme de bougie vient de la ville de Bugaya (Béjaia) en Algérie. Elle fournissait en effet une grande quantité de cire permettant la confection des bougies.

Tout d'abord les bougies étaient réservées à la noblesse et au clergé (pour les cierges). Les autres catégories de populations continuaient à s'éclairer avec des chandelles au suif. Véritable produit de luxe, une bougie à la cire valait, sous Louis XIV, une journée de salaire d'un ouvrier spécialisé.

Ce n'est qu'à partir de la première moitié du 19^{ème} siècle que la bougie prend vraiment sa place dans tous les foyers, ceci grâce à la découverte de la paraffine et de la stéarine. Ces deux matières ont en effet permis une fabrication à plus grande échelle, et donc plus économique, des bougies.

Depuis des années, pour avoir de la lumière, il nous suffit d'appuyer sur un interrupteur. Donc exit les bougies.

C'est sans compter que ces dernières ont la peau dure et nous reviennent de plus en plus en force en tant qu'objets de décoration principalement. Elles sont d'ailleurs de plus en plus faciles à confectionner car des matières nouvelles permettent de ne pas avoir à procéder à une cuisson. Dans les magasins de loisirs créatifs on trouve du matériel pour créer des formes originales, des matières particulières et surtout toutes sortes de décorations.

CONNAITRE SON SOL PERMET DE MIEUX CULTIVER



Le jardin réserve bien souvent d'agréables surprises mais parfois aussi de grosses déceptions. Le bel arbuste que nous avons choisi et planté avec délicatesse et amour végétal, voire pire.

Mais pourquoi ? La première question à se poser devrait être "Est-ce que je connais bien la terre de mon jardin ?". Pour bon nombre d'entre-nous ce n'est pas le cas. Malheureusement une mauvaise connaissance de la composition de son sol est néfaste au bon développement des plantes. En analysant la structure de notre terre, nous pouvons l'amender pour lui apporter les éléments qui lui manquent.

Que contient la terre ? Tout d'abord quatre éléments de base ; à savoir l'argile, le calcaire, l'humus et le sable. Ensuite des éléments chimiques indispensables à la vie des plantes, comme de l'azote, du phosphore et du potassium...

On distingue quatre grandes catégories de sols : sableux, argileux, calcaire et humifère. Une terre idéale est une terre dite franche. Elle est composée d'environ 60 % de sable, de 30% d'argile, de 5% de calcaire et de 5% d'humus.

Des gestes simples, et surtout le sens de l'observation, permettent de connaître le type de sol du jardin. Les plantes sauvages et/ou les mauvaises herbes sont de bons indicateurs. Par exemple le coquelicot aime les terres calcaires tandis que le liseron s'éclate dans les sols argileux.

Dans notre fiche coup de pouce, nous vous donnons des astuces pour étudier votre terre et l'amender de façon optimale.

Mais attention, il ne faut pas perdre de vue qu'il est toujours plus raisonnable de choisir ses végétaux en fonction de la structure de base de son sol. Ainsi une plante calcifuge, donc qui ne supporte pas le calcaire, aura bien du mal à se développer correctement dans une terre calcaire, même si cette dernière a été amendée.

Souvenons-nous qu'il est impossible de restructurer une terre en une seule année. Ce n'est qu'au fil des ans et des amendements successifs que la terre évoluera à condition de l'alimenter correctement et de ne pas la laisser s'épuiser.

La terre est également en recyclage permanent grâce à tous les micro-organismes qui l'habitent. Si ces derniers sont endormis à la mauvaise saison, comme le reste du jardin, ils reprennent de l'activité au printemps.

INOFFENSIVE C'EST NOTRE AMIE



Savez-vous quel est le seul mammifère qui est capable de voler ? C'est un petit animal, entouré de nombreuses légendes, qui semble tout droit sorti de la préhistoire. Il s'agit de la chauve-souris.

Si on en dénombre de nombreuses espèces, une trentaine rien qu'en France, la plus courante est la pipistrelle. Elle fréquente très facilement nos jardins et nos habitations. Pendant longtemps la chauve-souris a été considérée comme un oiseau. Ce n'est qu'à partir de la deuxième moitié du 19^{ème} siècle, qu'elle a été incluse dans les mammifères. Elle est ainsi devenue le seul mammifère capable de voler.

De tous temps, et dans les diverses cultures, la chauve-souris a fait parler d'elle. Pour certains elle est considérée comme un animal maléfique, un vampire, une descendante de Dracula. Pour d'autres c'est un animal bénéfique et de bon augure. En Chine par exemple elle est le symbole de la longévité et de joie.

En France la chauve-souris fait partie des animaux protégés. Et ce n'est que justice car elle est une véritable auxiliaire pour le jardinier. Prédatrice, vorace et insectivore elle débarrasse le jardin de nombreux parasites. Imaginez qu'au cours d'une balade nocturne, une pipistrelle peut consommer jusqu'à 3000 insectes, y compris par exemple 600 moustiques.

Sédentaire, la pipistrelle est dite anthropophile, c'est-à-dire qu'elle s'installe facilement dans les habitations, même urbaines. Si le jour elle dort, la nuit elle est hyperactive.

Elle vit plus de 15 ans. Au début de l'automne l'accouplement a lieu. Les petits naissent après l'hibernation, soit au printemps suivant. Une femelle donne généralement naissance à un seul rejeton.

C'est donc un animal qui ne doit pas faire peur, il faut la laisser s'installer dans tous les hangars, les abris de jardin, le garage...

IMAGE empruntée à http://abiris.snv.jussieu.fr/chiropteres/cle/cle_genre.html

L'OUTIL DU MOIS



Le croc de jardin, parfois appelé croc à défricher, est un outil très pratique.

C'est une sorte de fourche qui possède quatre dents triangulaires. Ces dernières ont la particularité d'être recourbées presque à angle droit.

Il s'utilise une fois que la terre a été travaillée, et avant les semis ou les plantations.

Outil polyvalent il permet à la fois d'aérer la terre, de briser les mottes, de griffer, de niveler...

Il est également pratique pour enlever les grosses pierres, enfouir le compost et les engrais verts...

Un autre avantage est que la forme de ses dents évite de blesser les éventuelles racines.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Vous connaissez l'expression "brûler la chandelle par les deux bouts" ?

Cela signifie vivre intensément sans se préoccuper des conséquences, dépenser ou se dépenser excessivement.

Son origine remonte au 16^{ème} siècle.

A cette époque, comme nous en avons parlé plus haut, les chandelles étaient utilisées pour s'éclairer. Même les moins chères, celles fabriquées à partir de suif, constituaient quand même un budget conséquent pour les foyers modestes.

On économisait donc ces précieuses chandelles en ne les allumant que lorsque c'était vraiment nécessaire. Et surtout, il fallait toujours penser à les souffler dès que l'on n'en avait plus besoin.

Les personnes inconséquentes ne faisaient rien de tout cela, gaspillant sans compter.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci la carte postale nous entraîne à Saint-Jean-de-Luz, dans les Pyrénées-Atlantiques. Port et station balnéaire pittoresque, la ville est dynamique et animée toute l'année.

Mais si nous allons dans cette ville en ce mois de décembre c'est pour partir à la recherche d'un personnage emblématique du Pays Basque. Il s'agit d'Olentzero.

Mais qui est-ce ?

Son origine remonte à la nuit des temps. Olentzero est un charbonnier qui vit dans la montagne.

Mais comment est-il ? Lorsqu'il quitte sa montagne, il revêt son costume traditionnel. Il a une veste noire, une chemise blanche, un pantalon bleu marine et un foulard à carreaux. Débonnaire, il a le visage barbouillé de noir de charbon.

Que fait-il ? Toute l'année, il s'active pour préparer des bûches de bois et fabriquer du charbon de bois. Il ne redescend de sa montagne qu'une fois par an, juste avant Noël, au moment du solstice d'hiver. En brave homme qu'il est, il arpente tout le pays basque pour aller de ville en ville distribuer des bûches afin que tout le monde puisse passer une nuit de Noël bien au chaud.

Bien sûr au fil des années, quelques libertés ont été prises avec la tradition. Ainsi maintenant son grand sac (telle la hotte du Père Noël) contient des cadeaux et des friandises pour les enfants. Attention, il y a toujours au fond de son sac quelques morceaux de charbon de bois, que ce coquin distribue aux enfants qui ne sont pas sages.

A cette occasion de nombreux villages et villes du pays basque sont en fête. A Saint-Jean-de-Luz cette tradition donne lieu à de grandes festivités. Toute la ville est en liesse et Olentzero, accompagné des esprits de la forêt, parcourt la ville au son des fabuleux chants basques.



LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Vous vous êtes lancé dans les travaux de peinture et, rouleau ou pinceau en main, vous peignez allégrement les portes. Mais zut, de la peinture s'est déposée sur une poignée que vous n'aviez pas démontée. Pas de panique et surtout ne frottez pas pour ne pas l'abîmer. Enlevez-la et laissez-la tremper dans de l'eau bouillante additionnée de vinaigre blanc pendant environ une heure. La peinture va se détacher toute seule. Passez ensuite un chiffon bien sec sur la poignée.

On râle souvent après nos bijoux en argent qui sont ternis. Pour pallier à ce problème, la craie utilisée pour écrire sur les tableaux noirs peut venir à notre secours. Il suffit simplement d'en déposer un morceau dans le coffret à bijoux. Le même principe peut être appliqué à la ménagère en argent. Pourquoi ça marche ? Parce que la craie absorbe les substances soufrées qui provoquent le ternissement de l'argenterie.

LE POIRIER S'EST TROUVE UN COUSIN



De nom latin *Pyrus pyrifolia*, le **Nashi** appartient à la famille des Rosacées. Il porte également les noms de "Pomme-poire", "Poire Asiatique", "Poire du Japon" ou "Poire des Sables".

Originaire d'Asie, il commence à s'inviter dans nos jardins. Rustique et robuste il présente l'avantage de pouvoir être installé même dans un petit jardin.

Selon les variétés les fruits, également appelés nashis, sont plus ou moins ronds ou ovales.

Les autres noms du nashi sont bien plus explicites, vous le constaterez en lisant sa fiche. Sa forme ressemble à la pomme ou à la poire, et la chair du fruit est croquante et un peu juteuse, comme celle de la pomme.

SES BAIES SONT TOUJOURS APPRECIÉES



De nom latin Ribes grossularia Variété uva-crispa, le **Groseillier à maquereau** appartient à la famille des Grossulariacées.

Selon les régions il porte de nombreux autres noms comme "Croque Poux", "Groseillier à Pointes", "Groseillier des Haies", "Groseillier Epineux", "Groseillier Raisin Crépu" et "Vinétier".

Généralement assez épineux, on le trouvait autrefois dans tous les jardins avant qu'il ne soit supplanté par le groseillier à grappes.

De culture facile, il peut être installé dans une haie champêtre et/ou gourmande par exemple.

Les groseilles à maquereau, plus grosses que les autres groseilles, sont très riches en vitamines.

LA REINE EN PLEURE, MAIS DE JOIE



De nom latin Billbergia nutans, la **Bilbergie penchée** appartient à la famille des broméliacées. Elle est également appelée "Pleurs de la Reine".

Avec un feuillage décoratif et lumineux, une floraison estivale retombante elle est ornementale toute l'année.

Elle fait partie des broméliacées les plus faciles à cultiver.

Installée en pleine terre sur un arbre à broméliacées, elle apporte un air exotique à tous les intérieurs.

VOTRE AGENDA DE DECEMBRE :

Suivez le lien pour consulter l'agenda des **TRAVAUX DE JARDINAGE**

Original aussi, le **JARDINAGE AVEC LA LUNE**

Détendez-vous un peu avec les **DICTIONS 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.

BOUCHEES A LA REINE



Cette variante est économique et rapide à préparer, mais néanmoins tout autant délicieuse que la traditionnelle bouchée à la reine.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

- 4 feuilletés précuits pour bouchées à la reine
- 2 escalopes de poulet
- 230 grammes de champignons de Paris (1 boîte)
- 20 centilitres de sauce béchamel (correspond à une petite brique)
- 1 cuiller à soupe d'huile
- Sel et poivre

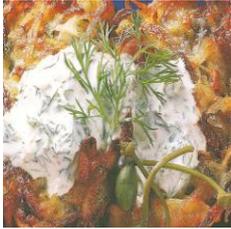
Préparation :

Mettre les champignons dans une passoire, les rincer à l'eau froide et les laisser égoutter. Les déposer ensuite sur du papier absorbant pour bien enlever l'excès d'eau.
Couper les champignons en morceaux.
Mettre l'huile dans la casserole et faire cuire les escalopes. Elles doivent cuire doucement mais ne pas trop se colorer. Les déposer sur une assiette et les laisser refroidir avant de les couper en lanières fines.
Faire préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
Dans une casserole faire chauffer, sur feu doux la sauce béchamel. Incorporer le poulet et les champignons. Assaisonner et bien mélanger.
Répartir cette préparation dans les bouchées feuilletées.
Les disposer dans un plat à four et les enfourner pendant 20 minutes.

Présentation :

Servir dès la sortie du four et accompagner les bouchées avec une salade verte

GALETTES D'OIGNONS AUX POMMES DE TERRE



Les galettes d'oignons aux pommes de terre sont plus légères qu'elles n'y paraissent.
Elles se dégustent seules avec une salade verte ou accompagnent une viande grillée ou une volaille.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes

Ingrédients :

400 grammes de pommes de terre à chair ferme
3 oignons, rouges de préférence
1 œuf
20 centilitres de crème fraîche
3 cuillers à soupe d'huile, d'olive de préférence
2 cuillers à soupe de farine (avec levure incorporée)
2 cuillers à soupe de câpres
Quelques brins d'aneth
Sel et Poivre.

Préparation :

Peler les oignons et les émincer en fines tranches. Sans être obligatoire, il est possible d'en mettre un peu de côté pour la décoration.

Mettre une cuiller à soupe d'huile dans une poêle. Sur feu doux y faire fondre les oignons pendant 10 minutes en remuant avec une cuiller en bois. Les égoutter et les mettre de côté.

Laver l'aneth, l'égoutter et le ciseler pour en récupérer l'équivalent de 3 cuillers à soupe.

Mettre l'œuf dans une tasse et le battre à la fourchette.

Peler les pommes de terre avant de les râper.

Dans un saladier mélanger les pommes de terre, les oignons, la farine, 1 cuiller à soupe d'aneth, l'œuf, le sel et le poivre. Bien mélanger puis former 8 galettes avec la préparation.

Faire chauffer, à feu moyen, 2 cuillers à soupe d'huile dans un poêle. Y ajouter les galettes et les laisser cuire et dorer pendant 10 minutes environ. Ne pas oublier de les retourner à mi-cuisson. Les déposer sur un plat recouvert de papier absorbant pour enlever l'excès de graisse.

Hacher les câpres et les mettre dans la poêle (de cuisson des galettes) avec la crème et 2 cuillers à soupe d'aneth. Mélanger avec une cuiller en bois en "grattant" le fond de la poêle pour bien récupérer les sucs de cuisson. La sauce est prête dès qu'elle est chaude.

Conseils et Suggestions :

La sauce peut être servie à part ou répartie directement sur les galettes.

Décorer les galettes avec les lamelles d'oignon cru mises de côté.

Ceux qui apprécient une note épicée peuvent ajouter une pincée de piment de Cayenne ou d'Espelette.

COOKIES AUX TROIS CHOCOLATS



Les cookies sont des petits gâteaux gourmands qui plaisent aux petits comme aux grands.

Recette pour environ 28 cookies.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes (15 Minutes par fournée)

Temps de Repos : 1 Heure au Réfrigérateur.

Ingrédients :

225 grammes de farine
180 grammes de pépites de chocolat noir
150 grammes de pépites de chocolat au lait
150 grammes de pépites de chocolat blanc
100 grammes de beurre
100 grammes de sucre en poudre
50 grammes de cerneaux de noix
25 grammes de cassonade
2 œufs
1 cuiller à soupe de levure chimique
½ cuiller à café de vanille liquide
1 pincée de sel

Préparation :

Sortir le beurre au préalable du réfrigérateur, le couper en dés et le laisser ramollir à température ambiante.

Tamiser la farine avant de la mélanger à la levure et au sel.

Concasser les cerneaux de noix.

Mettre le beurre ramolli dans un saladier avec le sucre en poudre et la cassonade. Bien fouetter puis incorporer les œufs un à un puis la vanille. Incorporer ensuite la farine en mélangeant bien pour obtenir une texture lisse et homogène.

Ajouter ensuite les pépites des divers chocolats et les cerneaux de noix.

Couvrir le saladier et l'entreposer pendant une heure au réfrigérateur.

Passé ce délai, faire préchauffer le four à 170°C (thermostat 5/6).

Recouvrir de papier sulfurisé une ou deux plaques de cuisson de papier sulfurisé (deux fournées sont nécessaires).

A l'aide d'une cuiller à soupe, déposer des petits tas de pâte sur la plaque. Attention à ne pas trop les serrer car ils vont s'étaler (en règle générale on compte 12 à 14 cookies par plaque). Aplatir très légèrement les tas de pâte avec la main.

Mettre la plaque dans le four pendant 15 minutes.

Dès la sortie du four, mettre les cookies sur une grille et les laisser refroidir.

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.