

Newsletter N°6 de Homejardin – 20 août 2009

Cette newsletter est au format .RTF mais nous y joignons sa version au format .PDF
Seule cette dernière version rend actifs les liens du sommaire.

SOMMAIRE

- [Lire cette newsletter au format PDF \(Adobe®\)](#)
- [Bonjour](#)
- [Le saviez-vous ?](#)
- [L'arbre du moment](#)
- [Détecter et préparer les graines](#)
- [Nourrir son potager](#)
- [Votre agenda des travaux du mois de septembre](#)
- [Connaissez-vous le forum ?](#)
- [Suggestions gastronomiques de saison](#)
- [Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

Bonjour

C'est vrai que nous nous acheminons doucement vers l'automne, et que le soleil devient fainéant se levant de plus en plus tard pour se coucher de plus en plus tôt.

A contrario, le jardinier doit davantage travailler, finies les vacances !

Suivant le dicton "En septembre, le fainéant peut s'aller pendre", le jardinier doit s'activer, récoltes, semis, plantations, préparation du futur jardin...

Que d'activités au jardin mais également en cuisine avec les récoltes effectuées et dont vous êtes très fier à raison. Les bassines à confiture et les bocaux de mises en conserve sont de sortie. Petits et grands se régaleront bientôt !

Le saviez-vous ?

Le 30 août est un jour de fête pour les jardiniers. Ce jour met à l'honneur Fiacre qui est le patron des jardiniers et des maraichers.

L'histoire de Fiacre commence au 12^{ème} siècle lorsqu'il décide de s'installer dans un petit village de la Brie et de créer son propre ermitage.

Comme de nombreux pèlerins viennent le visiter pour ses dons de guérisseur, il décide de créer un grand jardin potager pour pouvoir les nourrir.

Curieux marché. L'évêque de Meaux accepte de lui céder autant de terre qu'il pourra délimiter par un sillon en une journée.

Fiacre s'attèle donc à cette tâche en se munissant d'un bâton, à première vue quelconque. Pourtant, dès qu'il le pose à terre le sillon se creuse tout seul et les arbres de la forêt tombent d'eux-mêmes !.

Une immense parcelle est ainsi rapidement délimitée permettant la culture de nombreux légumes et plantes médicinales puisque Fiacre est également guérisseur.

Le bâton de ce moine défricheur, appellation qui lui est souvent donnée, devient au fil des temps... la bêche.

De cet ermitage est née la ville de Saint Fiacre en Brie, située en Seine et Marne.

Fiacre, l'un des Saints les plus populaires à travers les temps, est devenu le patron des jardiniers et des maraichers ainsi que des... Chauffeurs de taxi. On le représente quasiment toujours avec une bêche à la main droite et un livre dans la gauche. Des centaines de statues existent encore dans des églises et chapelles, essentiellement en France, mais aussi en Belgique et en Allemagne (Rhénanie). Une impressionnante iconographie lui a été dédiée durant des siècles.

Tous les ans un Prix Saint Fiacre est remis par l'Association des Journalistes du Jardin et de l'Horticulture. Ce prix, très attendu des jardiniers, récompense les meilleurs livres de l'année afférents à tout ce qui concerne la végétation.

L'arbre du moment : le noisetier

De nom latin *Corylus Avellana* il appartient à la famille des Corylacées.

C'est un des végétaux les plus anciens puisqu'il existait déjà à l'époque du tertiaire, on a retrouvé de nombreux fossiles de ses feuilles.

Les branches du noisetier ou coudrier sont de véritables baguettes magiques employées par les sourciers.

De culture facile, il se plante en automne.

Les écureuils ont raison, les noisettes sont délicieuses et offrent une bonne source de vitamines principalement B et E.

Nutritive et stimulante la noisette est beaucoup plus digeste que la noix.

En savoir plus à son propos ? **NOISETIER**

Détecter et préparer les graines

C'est la période idéale pour observer son jardin et détecter les meilleures fleurs ou plantes.

Il est intéressant de récolter les graines des plantes et de les conserver à l'abri pour pouvoir ensemer de nouveau le jardin au printemps.

Choisissez les plantes les plus belles et surtout les plus saines pour servir de porte-graines. Le porte-graine ne sera pas coupé, on le laisse monter en graines pour pouvoir les récupérer.

Pour toutes les informations complémentaires sur la récolte des graines nous vous conseillons de lire la fiche [COMMENT RECOLTER LES GRAINES](#)

Nourrir son potager

Au fur et à mesure des récoltes, des parcelles du potager se libèrent.

Retrouvons les techniques ancestrales et 100% écologiques pour nourrir la terre du potager.

C'est très simple : une place se libère dans le jardin ?

On sème de suite un engrais vert, on laisse pousser, on enfouit au printemps... et voilà une belle terre enrichie de la manière la plus naturelle et simple possible.

De nombreux engrais verts peuvent être semés bourrache, phacélie, tanaïs... il n'y a que l'embaras du choix.

Vous trouverez des renseignements complémentaires dans notre coup de pouce consacré aux [ENGRAIS VERTS](#)

Votre agenda des travaux en septembre :

- Suivez le lien pour consulter l'agenda des [Travaux du jardinier](#)
- Original aussi, [Jardiner avec la lune](#)
- Détendez-vous un peu avec les [Dictons, maximes, proverbes du mois](#)

Connaissez-vous bien le forum ?

C'est le moyen le plus rapide d'obtenir une aide personnalisée et efficace. Vous y trouverez toujours quelqu'un d'attentif, sérieux et chaleureux à la fois.

En lecture seule tous les sujets sont accessibles sans formalité.

Par contre, pour poser des questions, dialoguer avec d'autres membres..., une inscription rapide est obligatoire, ceci afin d'éviter robots, trolls et compagnie. Cette formalité accomplie et entérinée, vous aurez accès à toutes les fonctionnalités.

Ne vous privez pas d'un support à l'efficacité prouvée, cliquez [ICI](#) accéder au forum.

Suggestions gastronomiques de saison :

FLAN AU RAISIN

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : 35 minutes.

Ingrédients :

- 500 grammes de raisin blanc.
- 250 grammes de raisin noir.
- 20 centilitres de crème fraîche.
- 3 œufs.
- 80 grammes de sucre en poudre.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 1 rouleau de pâte feuilletée.

Préparation :

- Laver les grains de raisin et les laisser égoutter.
- Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7).
- Étaler la pâte feuilletée et la déposer dans un moule à tarte.
- Mettre les grains de raisin sur la pâte feuilletée en les serrant mais sur une seule couche.
- Dans un saladier battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter ensuite la crème fraîche et mélanger à nouveau.
- Verser cet appareil sur les raisins.
- Mettre le plat dans le four.
- Au bout de 20 minutes de cuisson, baisser la température du four à 180°C (Thermostat 6).
- Laisser ainsi pendant 15 minutes.
- Dès la sortie du four, saupoudrer de sucre vanillé.

Suggestions :

- Ce flan se déguste aussi bien tiède que froid.
- Bien évidemment la pâte peut être faite maison
- il est également possible d'utiliser une pâte brisée à la place de la feuilletée.

CAKE CHOCOLATE AUX NOISETTES

Recette pour 6 personnes.

Temps de Préparation : 40 minutes.

Temps de Cuisson : 50 minutes.

Ingrédients :

- 150 grammes de noisettes décortiquées.
- 200 grammes de chocolat noir coupé en petits morceaux.
- 150 grammes de farine.
- 250 grammes de sucre.

- 1 paquet de sucre vanillé.
- 250 grammes de beurre coupé en petits morceaux.
- 4 œufs.

Préparation :

- Déposer les noisettes dans une poêle antiadhésive sans matière grasse, et les laisser griller.
- Dès que les noisettes dégagent un "bon" arôme les retirer du feu.
- Les laisser refroidir avant de les hacher ou de les râper.
- Dans un saladier travailler au fouet le beurre pour le rendre bien moussieux.
- Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- Séparer les jaunes d'œuf des blancs.
- Ajouter les jaunes d'œuf - un par un - et bien fouetter jusqu'à obtention d'un mélange épais et homogène.
- Incorporer ensuite la farine et les noisettes.
- Monter les blancs en neige ferme avant de les incorporer délicatement à la pâte.
- Verser la préparation dans le moule à cake beurré et fariné.
- Mettre dans le four chaud pendant 50 minutes.
- Laisser ensuite le cake refroidir sur une grille.
- Pendant ce temps préparer le nappage en faisant fondre dans une casserole 150 grammes de chocolat avec 2 cuillères à soupe d'eau.
- Lorsque le chocolat est fondu et hors du feu, ajouter le chocolat restant en mélangeant bien pour obtenir une texture onctueuse et lisse.
- A l'aide d'une spatule, recouvrir le cake de ce nappage au chocolat.

Suggestion :

- Le chocolat noir peut être remplacé par du chocolat à la noisette.
- Ce cake peut être servi avec une crème anglaise.

TIAN PROVENÇAL AUX FIGUES

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 minutes.

Temps de Cuisson : 35 minutes.

Ingrédients :

- 600 grammes de figues fraîches.
- 3 œufs.
- 150 grammes de farine.
- 1 sachet de levure chimique.
- 150 grammes de sucre en poudre.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 3 cuillères à soupe de vin blanc.
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 20 grammes de beurre.
- 1 pincée de sel.

Préparation :

- Mettre le four à préchauffer à 210°C (Thermostat 7).
- Couper les figues en tranches en conservant la peau.
- Mettre de côté une dizaine de belles tranches de figues.
- Installer les tranches de figues dans le plat à gratin beurré.
- Dans un saladier faire blanchir les œufs avec le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter ensuite le vin blanc, l'huile d'olive et le sel en mélangeant bien.
- Incorporer alors la farine tamisée et la levure et mélanger de nouveau pour obtenir une texture homogène et lisse.
- Verser le contenu du saladier sur les figues.
- Répartir sur le dessus du plat les tranches de figues mises en réserve.
- Enfourner pendant 35 minutes dans le four chaud.

Suggestion :

- Ce tian se déguste bien froid.

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

Lire cette newsletter au format PDF (Adobe®)

- En pièce jointe vous trouverez cette newsletter au format .pdf
Pour ouvrir le document vous devez installer le logiciel Adobe Reader sur votre ordinateur.
Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous pouvez le télécharger gratuitement en suivant ce lien :
<http://www.adobe.com/fr/products/reader/>

Abonnement, désabonnement, modification de cet abonnement :

- Cette newsletter vous est envoyée car vous vous y êtes abonné(e). Si ce n'était pas le cas ou si vous ne souhaitez plus la recevoir, complétez et envoyez-nous le formulaire en ligne :
[Newsletter - Lien 1](#)

Ou

[Newsletter - Lien 2](#)

N'oubliez pas de cocher la case "me désabonner". Un mail de confirmation vous parviendra dans les 24 heures ouvrées et vos données seront définitivement effacées de notre base.

Utilisez l'un ou l'autre de ces mêmes formulaires pour nous signaler tout changement d'adresse e-mail ou autre.

[Retour au début de cette newsletter](#)

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