

HOMEJARDIN - Newsletter N°64 - 21 JUIL. 2014

SOMMAIRE

Bonjour
En août au jardin
Sur votre agenda d'août
Sécher ou conserver
Un vase, des fleurs
Tu veux du label
Une plante à classer X
Ninette
De l'or, c'est de l'or
Les routes gourmandes
L'outil du mois
Drôle d'expression
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Un mexicain chez nous
Une riche en couleur mais pas que
Il se sème encore maintenant
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Si le mois d'août est un mois où de nombreuses villes organisent des festivités, il y en a deux qui retiennent toujours l'attention par leurs spécificités.

Cette année la Nuit des Etoiles a lieu les 1^{er}, 2 et 3. Comme tous les ans c'est l'occasion de découvrir le ciel et d'apprendre à distinguer les étoiles pour mieux les admirer. De nombreux astronomes amateurs ou non, transmettent leurs connaissances lors de soirées dédiées au ciel. Ne ratez pas cet évènement !

La fête traditionnelle des jardiniers se passe, quant à elle, le 30 août. Ce jour-là est dédié à Fiacre qui, outre les jardiniers, est aussi le "patron" des taxis. Outre les fêtes villageoises, de nombreux jardins publics ou privés ouvrent leurs portes pour faire découvrir leurs cultures. De belles balades en perspective et des idées à piocher.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Mis à part les bouturages, les arrosages, le désherbage et la surveillance des végétaux (parasites et maladies) il y a peu de chose à faire ce mois-ci.

Par contre août rime avec récoltes. Les légumes, les fruits, les herbes aromatiques, les fleurs... toute la végétation est en pleine expansion. C'est enfin le moment de la récompense pour les efforts fournis par le jardinier.

C'est aussi le mois des bilans. Eh oui, c'est maintenant que l'on peut aussi constater les échecs. Certaines plantes que l'on a amoureusement semées et chouchoutées ne donnent pas le résultat escompté. C'est le lot de tous les jardiniers, qu'ils soient amateurs ou non. Il ne nous reste plus qu'à noter avec précision ce qui n'a pas marché. Des erreurs que nous ne reproduirons plus les années futures.

Mais il faut surtout admirer toutes les réussites et profiter de l'enchantement de la nature. A vos appareils photo, vos caméscopes...

VOTRE AGENDA D'AOÛT



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 !

ALLEZ, ON DESHYDRATE, C'EST BON POUR LA SANTE



Le mois d'août est un mois où il y a profusion de fruits et de légumes. Que ce soit au jardin ou sur les étals le choix est immense. C'est la période pour en engranger afin de profiter de toutes les saveurs estivales à la mauvaise saison. Quel bonheur de déguster des tomates ou des haricots du jardin en plein mois

de janvier !

Instinctivement pour conserver les fruits et légumes on pense à trois méthodes, la congélation et la confection de conserves et/ou de confitures.

Mais il existe une technique ancestrale qui est moins répandue, c'est le séchage. Appelé également déshydratation, il consiste à expulser l'eau des aliments. Autrefois, avant la venue des réfrigérateurs et des congélateurs, cette méthode était très courante. Les fruits et les légumes séchaient au soleil pendant des jours, sur des claies ou des fils. En voyageant à travers l'histoire, on constate que depuis des siècles le séchage fut utilisé pour la conservation des aliments destinés aux marins.

De la bonne conservation dans le temps avec la plus grande partie de leurs vitamines et de leurs sels minéraux jusqu'au côté pratique du gain de place, le **séchage des fruits et légumes** présente de nombreux avantages.

On sait que les herbes aromatiques et les champignons peuvent être séchés, mais on pense moins aux carottes, aux courgettes aux haricots, ...

Si initialement le séchage des fruits et des légumes se faisait systématiquement à l'air libre et au soleil, il est maintenant possible d'utiliser un four ménager. Il existe également des déshydrateurs électriques.

Même si vous tâtonniez au départ, n'hésitez pas à vous lancer, le coup de main viendra très vite. Evidemment commencez vos tests par de petites quantités.

POURVU QUE CA DURE



Qu'elles soient en boutons ou complètement épanouies les fleurs foisonnent en été. Il suffit de contempler cette symphonie multicolore qui illumine les jardins, les balcons, la nature dans son ensemble.

Une envie irrésistible nous envahit, le besoin de fleurir toute la maison et prolonger le spectacle tout en bénéficiant de ces merveilleuses senteurs.

Champêtre ou sophistiqué selon les fleurs choisies (achetées chez un fleuriste ou cueillies au jardin ou lors des promenades), un bouquet peut revêtir de nombreuses formes.

Hélas les fleurs coupées ont généralement une très courte durée de vie. Si vous les cueillez vous-même quelques précautions s'imposent donc pour **prolonger leur tenue dans le temps**.

Tout d'abord il ne faut pas les cueillir en pleine journée, mais le matin à la fraîche. Le plus souvent on choisira celles qui sont à peine épanouies.

Pour une bonne tenue en vase, les fleurs doivent être préparées selon, entre autres, leur type de tige. En effet quelques gestes sont à faire selon que les tiges seront souples, creuses ou emplies de latex.

Le contenant doit être bien adapté, certaines fleurs ont besoin de beaucoup d'eau alors que d'autres n'en nécessitent que très peu.

On oublie souvent également que l'emplacement a aussi de l'importance. Les fleurs coupées ne supportent pas la chaleur dégagée par un appareil électrique (Téléviseur, ordinateur...) et détestent les courants d'air.

Un petit détail auquel on ne pense pas non plus, ne jamais disposer un bouquet à proximité d'une coupe de fruits. Même si l'effet produit est un enchantement, les fleurs auront une durée de vie très éphémère. En effet les fruits dégagent du gaz éthylène qui leur est néfaste

Après son installation, il faut veiller à ce que l'eau du vase ne croupisse pas et que son niveau soit maintenu.

Ne perdez pas de vue que les fleurs coupées, qui commencent à être moins fraîches, peuvent être recyclées dans des **pots-pourris** qui seront du plus bel effet.

Enfin si le bouquet est acheté chez un fleuriste, n'hésitez pas à demander des conseils à ce professionnel. Il sait d'où viennent ses fleurs, comment et quand elles ont été cueillies... Un bon fleuriste ne rechignera jamais à vous répondre, et même sera ravi de pouvoir dispenser quelques astuces. Et puis n'oublions pas que ce service est inclus dans le prix de vente...

LABEL ET LES BETES



Chaque jour davantage apparaissent de nouveaux labels de toutes sortes. Le dernier en date concerne les restaurants, c'est le Label "Fait Maison". Il devrait permettre de différencier les restaurants qui cuisinent réellement par opposition à ceux qui se contentent de réchauffer les plats, à la vapeur ou au micro-ondes. Il serait aussi le moyen de distinguer ceux qui ne font que de l'assemblage et ceux qui ont de "vrais" chefs-cuisiniers.

On aurait du crier "Génial !", et pourtant il n'aboutit qu'à une immense controverse. Pourquoi ? Simplement parce que cela ne signifie pas que les produits sont frais et non préparés. Imaginons que dans un restaurant vous dégustiez une salade de crudités (carottes et céleri râpés), un poisson accompagné d'une ratatouille (tomates, poivrons, courgettes, aubergines), et pour terminer une salade de fruits (framboises, mûres, mangues...). Le restaurant a apposé le nouveau label sur sa devanture, donc nous sommes tranquilles. Sauf que ce n'est pas si simple. Ainsi la salade de crudités peut être faite avec des légumes râpés surgelés ; la ratatouille avec des légumes surgelés, de même avec la salade de fruits et le filet de poisson. Le restaurant a bien sûr préparé les plats en ajoutant une sauce, en les cuisant... Oui, mais est-ce vraiment comme cela que l'on comprend le "fait maison" ? La seule exception concerne les pommes de terre, pourquoi ? L'histoire ne le dit pas.

Les végétaux ont également des labels dont un des derniers est la "Certification Plante Bleue". Aucun rapport avec la couleur des fleurs, c'est un label environnemental qui atteste que les végétaux sont produits de manière totalement éco-responsable. Les horticulteurs, pépiniéristes et autres obtenteurs qui y adhèrent attestent qu'ils respectent certains points. C'est par exemple, une bonne gestion de l'eau, l'utilisation des énergies renouvelables, le recyclage des déchets, une vigilance par rapport à la biodiversité et l'environnement, une diminution des pesticides et fertilisants (vous avez remarqué on ne parle que de diminution !)...

Trop de labels tuent le label, le consommateur finit par s'y perdre et l'effet est contraire au but recherché.

Et vous, qu'en pensez-vous ?

ENCORE UNE BIZARRERIE DE LA NATURE



Le mois dernier nous vous parlions de la floraison exceptionnelle de la *Dracontium pittieri*. Ce mois-ci, une autre merveille a retenu notre attention. La plante concernée est une *Amorphophallus titanum*. Elle fait partie de la famille des Aracées et est originaire des forêts de Sumatra. Elle porte le nom vernaculaire, très évocateur, de "Pénis (ou Phallus) de Titan". Elle est aussi appelée "Arum Titan", bien que ce ne soit pas un arum. Elle a été découverte le 5 septembre 1878 par Odoardo Beccari, un botaniste italien.

C'est au Jardin Botanique de Nantes que cette floraison a pu être admirée le 29 juin dernier. Si deux cents spécimens sont cultivés dans le monde, on n'en trouve que deux en France, à Nantes et à Brest.

Cette plante est exceptionnelle sur de nombreux points. Tout d'abord la floraison, qui ne survient que tous les dix ans, ne dure que 72 heures. Il ne faut pas la louper !

La fleur, considérée comme la plus grande du monde, présente des dimensions hors normes puisqu'elle peut mesurer jusqu'à trois mètres de haut.

Le tubercule est gigantesque puisqu'il peut avoir plus de 150 cm de diamètre. En Belgique, lors d'un rempotage, la pesée d'un tubercule affichait 130 kilos.

Par contre, tout comme la fleur du mois dernier, elle dégage une odeur peu agréable. Dans la nature elle a une odeur de charogne, mais au Jardin Botanique de Nantes elle a davantage dégagé des relents de fromage. Si l'odeur n'est pas encourageante pour les humains, elle sert dans la nature à attirer les insectes pollinisateurs.

NINETTE, LA DERNIERE RECRUE



Depuis quelques temps la ville de Montgeron, dans l'Essonne, compte une nouvelle habitante. Elle se nomme Ninette et est âgée de dix ans.

Deux fois par semaine, le mardi et le jeudi, pendant six heures d'affilée elle travaille ardemment.

Horreur, on exploiterait des enfants ? Mais non, Ninette est une très jolie ânesse qui a été recrutée par la ville.

Son travail ? Elle tracte une charrette et arpenté les rues, accompagnée d'un agent de la mairie. Tous les deux collectent les ordures contenues dans les corbeilles des rues.

Véritable curiosité pour les habitants et les visiteurs de la ville, Ninette présente de nombreux avantages.

Elle ne pollue pas, les éventuels déchets qu'elle peut produire sont de suite ramassés. Elle est silencieuse, même si parfois elle braie pour saluer les habitants. Elle apporte de la convivialité et joue également un rôle pédagogique auprès des enfants.

Après son travail, Ninette rentre dans son centre équestre où elle s'endort en rêvant aux nombreuses caresses qu'elle a reçues au cours de ses balades en ville.

ENCORE DE L'OR AU JARDIN



Les copains de Ninette, les chevaux, viennent en aide au jardinier. Comment ? Simplement avec leurs déjections, le fameux crottin.

Autrefois les gens se ruiaient derrière les chevaux qui passaient dans les rues pour récolter ce véritable or au jardin.

Du crottin, de l'or ? Et oui, mais attention pas le crottin pur. Ce qu'on utilise c'est le fumier de cheval qui est du crottin mélangé à la litière végétale, la paille.

L'utilisation du fumier de cheval remonte à la nuit des temps, depuis que l'homme a commencé à domestiquer le cheval.

Mais où peut-on en trouver maintenant ? Les jardinerie vendent du fumier de cheval prêt à l'emploi mais il est quand même assez facile de s'en procurer, sauf quand on habite dans une grande ville. Les centres équestres, les fermiers ou autres associations équines recyclent maintenant le fumier. On estime qu'un cheval fournit environ 30 kilos de fumier par jour !

Attention cependant, pour que le fumier de cheval soit réellement de l'or au jardin, il ne doit pas être utilisé pur mais être décomposé.

Après cette période de décomposition, de fermentation où le tas de fumier peut atteindre la température de 50°C, il peut être apporté à toutes les cultures.

En paillage, en fumure de fond, en entretien ou en couches chaudes il rend bien des services tout en étant naturel.

Pour que cette notion de naturel soit au rendez-vous il convient de bien décomposer le fumier de cheval. C'est en effet pendant cette période que les éventuelles toxines, dues à des traitements, disparaissent.

DES BOULETS BIEN SYMPATHIQUES



L'été sent bon les vacances et tout ce qui va avec, comme se laisser tenter par les gourmandises régionales et/ou étrangères. La France en regorge et bien rares sont les villes à ne pas avoir leur friandise étendard.

Les noms choisis de ces friandises sont souvent amusants, évocateurs, insolites

et toujours attachés à une anecdote, historique ou autre, en rapport direct avec la ville ou la région concernée.

Parcourez la France et ses régions d'une façon différente et n'hésitez pas à sortir des grands itinéraires.

Prenez le temps, flânez et découvrez de multiples trésors architecturaux, des sites pittoresques naturels ou érigés par l'homme...

Par exemple connaissez-vous le "Boulet de Montauban" ? C'est un bonbon tout rond comme un boulet de canon. Il fait référence à un évènement qui date de 1621. A cette époque Louis XIII, pour obtenir la reddition de la ville, ordonne à son armée de tirer 400 boulets de canon simultanément. Mais à la surprise du roi et de ses hommes, lorsque les fumées se furent dissipées, ils virent la ville touchée mais opposant toujours un refus catégorique de reddition. Pis encore, ses habitants au passage, les montalbanais) en liesse décidèrent de riposter. La légende veut que comme ils n'avaient plus de véritables boulets de canon, ils passèrent la nuit à faire fondre des pains de sucre. Au petit matin, le roi et ses armées furent canonnés par ces boulets noirs de sucre bien caramélisés. Le roi capitula et repartit bredouille

Il ne vous reste plus qu'à tracer votre itinéraire gourmand et penser à ramener de jolis souvenirs à vos familles et amis.

Pour vous aider, notre rubrique [une ville une gourmandise](#) devrait attirer votre attention.

N'hésitez pas à alimenter celle-ci en nous proposant les découvertes que vous avez faites ou ferez.

L'OUTIL DU MOIS



Ne cherchez pas à déguster ce croissant là avec votre café ; il s'agit ici de parler d'un outil.

Le croissant doit son nom à la forme de sa lame. Cette dernière, crochue et surtout bien affûtée, est montée sur un manche.

C'est un outil très ancien qui a connu son heure de gloire pendant toute l'époque de création et d'entretien des jardins dits à la française.

Il sert pour ce que l'on appelle la "taille à la volée". Dans de nombreux pays francophones il est d'ailleurs souvent nommé "volant".

Il est très pratique pour couper les ronces, les haies défensives et autres broussailles sans risquer de se blesser avec les épines.

Pour une bonne efficacité les gestes doivent être, comme pour la faux, sûrs et francs.

Certains modèles sont munis, sur le dos de la lame, d'un contre-tranchant qui permet de tailler des branches plus épaisses.

QUELLE EST L'ORIGINE DE CETTE EXPRESSION



Vous connaissez l'expression "Ne plus avoir un radis" ? Elle signifie que l'on n'a plus d'argent.

Mais d'où vient-elle ? Son origine remonte au milieu du 19^{ème} siècle. En argot le radis désigne une petite pièce de monnaie, un sou.

Le radis a toujours été apparenté à l'argent et évolué pour marquer surtout les revers de fortune.

Ainsi pendant l'Antiquité les Grecs lui prêtait une très grande valeur. Posé sur une assiette en or, le radis était donné en offrande au Dieu Apollon.

Par contre, dans le courant du 19^{ème} siècle, le radis était vraiment considéré comme un des légumes du pauvre. Il était vendu très peu cher. Bien souvent les patrons des estaminets en offraient même aux clients. Bon, d'accord c'était quand même avec une arrière-pensée ; les radis à la croque au sel donnent soif !

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Ce mois-ci la carte postale nous emmène dans la mer des Caraïbes et plus particulièrement à Marie-Galante. Dès que l'on entend le nom de Marie-Galante, beaucoup penseront de suite à la chanson de Laurent Voulzy.

Située dans l'Archipel des Petites Antilles, à proximité de la Guadeloupe, elle est également appelée "Ile aux Cent Moulins", "Grande Galette" ou "Sombbrero". Une distance de 7000 kilomètres sépare cette île de Paris et elle a une superficie d'environ 160 kilomètres carrés. Elle est plate et ronde comme une galette, ce qui lui vaut un de ses surnoms. Son nom d'Ile de cent moulins, quant à lui, résulte de l'époque où la culture de la canne à sucre était importante ; les moulins servaient à la broyer pour la production de sucre et de rhum.

Elle a été découverte par Christophe Colomb en 1493. C'est d'ailleurs lui qui la baptisa en lui donnant le nom d'une de ses caravelles, la Santa Maria Galanda.

Restée encore assez typique elle offre d'un côté des falaises très sauvages, et de l'autre des plages enchanteresses. Sur ces dernières les cocotiers se balancent nonchalamment au-dessus du sable fin et blanc. Les criques sont très nombreuses et ont toutes des noms évocateurs comme Folle Anse, Feuillard, Moustique... Certaines plages sont tellement tranquilles que les tortues d'eau viennent y pondre.

Du fait du climat la flore est très luxuriante et variée. Au cours de promenades on peut admirer les amandiers, les avocatiers, les bougainvillées, les flamboyants, les fromagers, les fruits de la passion, les goyaviers, les hibiscus, les orchidées, les papayers...

La faune est également abondante. De nombreux papillons sont présents toute l'année pour "visiter" les diverses fleurs. Marie-Galante est également peuplée d'oiseaux comme les colibris, les grives, les hérons, les sucriers... Plusieurs espèces de lézards paressent en profitant de la chaleur de l'île.

Au menu vous pourrez déguster des acras, des poissons grillés, des langoustes... Et bien sûr le repas se terminera avec un sorbet coco par exemple. Et n'oublions pas les punchs tous aussi goûteux, mais à siroter avec modération bien sûr. Vous pourrez les déguster, entre autres, en vous prélassant dans des "lolos". Ces derniers sont des petits restaurants pittoresques qui ont les pieds dans l'eau.



LES P'TITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Si les fruits rouges sont délicieux, leur inconvénient est qu'ils tachent. Lorsque le jardin en regorge ou lors d'une journée de cueillette de mûres dans la nature on se retrouve avec les mains bien tachées. Ne parlons pas des petits enfants qui sont alors à récurer des pieds à la tête.

Le même problème se pose aussi lorsqu'on les cuisine. Pour retrouver une peau bien nette, écraser deux ou trois comprimés d'aspirine, les mettre dans un bol et y ajouter un peu de jus de citron afin de former une pâte. Il ne reste plus qu'à

se frotter la peau avec cette préparation puis de rincer.

Il n'y a rien de plus désagréable qu'une porte qui grince. Et évidemment lorsque cela arrive, c'est toujours quand on n'a plus de graisse, de produit lubrifiant. Une solution simple est de prendre la bombe à raser. Ses propriétés lubrifiantes viennent à bout des gonds les plus récalcitrants et grinçants.

QUI S'Y FROTTE S'Y PIQUE



De nom latin *Opuntia ficus indica*, le **Figuier de Barbarie** est également appelé "Figuier d'Inde", "Nopal" et "Poire Cactus".

Contrairement à ce que laisse entendre son nom il ne ressemble pas à un figuier. En effet ce n'est pas un arbre fruitier mais un cactus, de la famille des Cactacées. Il fait partie des cactus-raquettes.

Il est originaire du Mexique. On le retrouve d'ailleurs comme emblème sur le drapeau mexicain.

Ce sont les conquérants espagnols qui l'ont ramené en Europe dans le courant du 16^{ème} siècle. Il s'est très bien acclimaté et rapidement implanté dans tout le bassin méditerranéen.

Les figues de Barbarie sont des baies charnues, recouvertes de multiples petits piquants, des épines souvent invisibles à l'œil nu. De saveur douce, elles sont rafraichissantes et riches en vitamine C.

BELLE ET UTILE



De nom latin *Fritillaria imperialis*, la **Fritillaire Impériale** appartient à la famille des Liliacées. Elle est également appelée Couronne Impériale.

Bien que peu cultivée, elle fait partie des plantes à bulbe à installer en automne.

Au printemps elle enchante le jardin par sa floraison originale et ses couleurs vives. Elle forme une couronne de clochettes lumineuses. Autrefois elle faisait partie des fleurs très recherchées. Dans le courant du 17^{ème} siècle il y avait un véritable engouement pour cette fleur. Les collectionneurs rivalisaient entre eux pour obtenir les plus grandes couronnes étagées.

Un autre avantage de la fritillaire impériale ? Oui, depuis longtemps les jardiniers ont observé que l'odeur dégagée par ses racines déplaît aux rongeurs. Pratique pour éloigner les mulots et autres du potager par exemple.

PUISSANCE NATURELLE



De nom latin *Raphanus sativus* Variété niger, le **Radis Noir** appartient à la famille des Brassicacées. Il est également appelé "Gros Gris", "Radis d'Espagne" et "Raifort des Parisiens".

Il est moins connu que le radis rose commun alors qu'il est cultivé depuis des siècles. En France il est apparu dans le courant du 18^{ème} siècle.

Il est très facile de culture et ne demande pas d'entretien spécifique. Il est encore temps au mois d'août d'en semer.

De saveur forte et un peu piquante, il est riche en vitamines et en sels minéraux.

Il présente également l'avantage de se conserver longtemps.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

POMMES DE TERRE AU THON

Les pommes de terre au thon sont originales en alliant le chaud et le froid. Elles peuvent se déguster en entrée ou en plat selon les appétits.



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

Ingrédients :

3 pommes de terre du type Roseval (elles doivent être à chair fermes, de forme régulière et peser environ 200 grammes chacune)
200 grammes environ de thon au naturel (en boîte)
2 gousses d'ail
1 échalote
4 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)
1 cuiller à soupe de câpres
5 brins de persil
Sel et Poivre

Préparation :

Laver le persil sous l'eau froide et l'égoutter. Mettre un brin de persil de côté (après l'avoir ciselé).
Laver les pommes de terre, sans enlever la peau, et les laisser sécher.
Égoutter le thon avant de l'émietter avec une fourchette.
Éplucher l'ail et les échalotes avant de les hacher avec les 4 brins de persil.
Les mettre dans un saladier avec les câpres, le thon, 2 cuillers à soupe d'huile, du sel et du poivre.
Bien mélanger et mettre de côté dans un endroit frais.
Couper les pommes de terre en grosses rondelles bien régulières ; elles doivent mesurer 8 à 10 millimètres d'épaisseur. Passer un papier absorbant dessus pour les assécher.
Mettre le restant d'huile dans une poêle et, lorsqu'elle est chaude, y déposer les rondelles de pommes de terre. Saler et poivrer.
Sur feu vif, faire dorer ces rondelles 5 minutes environ de chaque côté. Baisser le feu pour qu'il soit moyen et poursuivre la cuisson encore dix minutes en retournant à mi-cuisson. Attention en les retournant, il faut agir délicatement avec une spatule pour ne pas briser les rondelles de pommes de terre. Si plusieurs fournées sont nécessaires, déposer les rondelles cuites sur un plat, les recouvrir de papier aluminium et les mettre dans un four tiède. Il est aussi possible de mettre les tranches sur un plat posé sur une casserole d'eau bouillante.
Les sortir de la poêle et les installer sur un plat de présentation.
Répartir sur chaque rondelle la préparation au thon ainsi que le persil ciselé mis de côté.

Conseils et Suggestions :

Le persil peut être remplacé par du cerfeuil ou de la coriandre.
Les personnes qui aiment les plats épicés peuvent ajouter du piment au thon.

GAMBAS ANISEES

Légères et délicates ces gambas sont idéales pour les repas estivaux. En les dégustant confortablement installés, et si on laisse vagabonder l'esprit, on croira entendre le chant des cigales ! Mais peut-être ne serait-ce alors qu'un effet pervers d'abus de pastis.



Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 15 Minutes.
Temps de Cuisson : 12 à 15 Minutes.

Ingrédients :

1 kilo de gambas
6 échalotes
1 petit piment vert frais
4 cuillers à soupe de pastis
2 cuillers à soupe d'huile d'olive
2 pincées de sucre en poudre
Quelques brins de persil
Sel et poivre

Préparation :

Rincer les gambas sous l'eau froide (sans les décortiquer) et les poser sur un torchon pour les égoutter.

Rincer le persil, l'égoutter et le ciseler.

Laver le piment, le couper en deux, enlever les pépins puis l'émincer finement.

Peler les échalotes et les émincer finement.

Dans un petit saladier mettre le pastis et le sucre ; remuer bien pour faire fondre ce dernier.

Dans une sauteuse, ou mieux dans un wok, faire chauffer l'huile et y ajouter le piment et les échalotes. Les faire revenir, à feu vif, pendant environ 3 minutes en remuant constamment.

Incorporer alors les gambas et, toujours en remuant, les faire cuire pendant 4 ou 5 minutes.

Verser alors le pastis dessus et continuer la cuisson pendant encore 4 minutes, toujours en remuant bien et sans arrêt.

A la fin de la cuisson ajouter le persil, le sel et le poivre. Mélanger bien et servir de suite.

Conseils et Suggestions :

Pour une recette moins épicée, il est possible de supprimer le piment. Les amateurs peuvent également ajouter un peu de gingembre frais râpé.

Les gambas peuvent être dégustées telles quelles ou accompagnées de riz blanc, de riz à la créole, de polenta...

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

MILHASSOU AUX FRAMBOISES

Le milhassou aux framboises est une adaptation de la recette béarnaise. Il existe de nombreuses sortes de milhassou dont aussi des recettes corréziennes. Nous y reviendrons sans doute un autre jour. Les framboises apportent de la légèreté et une note fruitée.



Recette pour 6 Personnes.
Temps de Préparation : 15 Minutes
Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

Une vingtaine de framboises
125 grammes de beurre
100 grammes de farine de maïs
50 centilitres de lait
4 œufs
5 cuillers à soupe de sucre en poudre
1 cuiller à soupe de fleur d'oranger
2 paquets de sucre vanillé
1 petite pincée de sel fin

Préparation :

Préchauffer le four à 18°C (Thermostat 6).
Mettre les œufs dans un saladier et les battre en omelette.
Couper le beurre en morceaux.
Dans une casserole mettre le lait et le beurre puis porter le tout à ébullition.
Retirer la casserole du feu et verser dedans la farine d'un coup en remuant sans cesse avec un fouet.
Incorporer dedans le sucre, les œufs et la fleur d'oranger. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
Beurrer un moule et verser la préparation dedans.
Répartir les framboises sur la pâte en les enfonçant légèrement et délicatement.
Faire cuire dans le four pendant 30 minutes.
Laisser bien refroidir avant de déguster.

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.