

HOMEJARDIN - Newsletter N°65 – 22 AOÛT 2014

SOMMAIRE

Bonjour

En septembre au jardin

Sur votre agenda de septembre

Un si beau tapis vert

Il menace de plus en plus nos abeilles

L'art-thérapie, une activité pour tous

Déménager des arbres

Un trait d'union entre les générations, agissons !

Quel étrange volatile

L'outil du mois

Le saviez-vous ?

La carte postale du mois

Les petites astuces qui changent le quotidien

Anticipons le printemps prochain

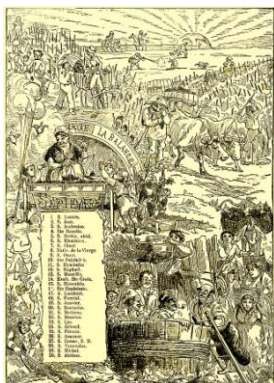
Son amande est savoureuse, délicate et parfumée

Mellifère, attire les insectes pollinisateurs

Les bonnes recettes de Tatie Gladys

Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Septembre c'est le mois de la rentrée. On glisse gentiment de l'été vers l'automne.

Bon, il faut bien avouer que dans beaucoup de régions nous n'avons pas encore vu beaucoup d'été. Fraîcheur, pluie, et même la grêle auront été plus présentes que le soleil.

Le 23 septembre c'est l'équinoxe d'automne. Mais au fait pourquoi ce terme "équinoxe" ? Si on reprend son étymologie, il est très explicite. Il provient du latin "aequus" qui signifie "égal" et "nox" qui signifie "nuit". L'équinoxe correspond donc à la date où la durée du jour est égale à celle

de la nuit.

Espérons que nous aurons une belle arrière-saison pour commencer à profiter des couleurs automnales.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Au cours de ce mois charnière qu'est septembre, l'activité au jardin est assez intense.

La surveillance est encore de mise, car bien souvent les parasites et/ou les maladies connaissent une période de recrudescence.

C'est le moment aussi de bien réfléchir et de prévoir les futures plantations d'arbres et d'arbustes qui se feront dans le plein

automne.

De nombreuses vivaces et bulbes sont à mettre en place, elles nous offriront un printemps resplendissant l'année prochaine.

Les récoltes vont également bon train au jardin, tant pour les légumes que pour les fruits. Pour ces derniers, pensez à bien ramasser ceux qui tombent à terre. En effet, il n'est pas rare qu'ils soient porteurs de maladies et/ou de parasites. En ne les laissant pas au sol, on évite que les spores ou les larves hivernent dans la terre pour ressurgir en pleine forme au printemps suivant.

Bien que votre activité de jardinage réclame du temps et de l'attention ce mois-ci, pensez à vous réserver quelques plages pour profiter des dernières fleurs estivales qui illuminent les parterres et les jardinières.

VOTRE AGENDA DE SEPTEMBRE



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 !

TAPIS VERT



En plus des activités au jardin déjà évoquées plus avant, septembre est également un bon mois pour semer les nouvelles pelouses ou faire un bon entretien de celles déjà en place.

On ne le dira jamais assez, au jardin comme partout, un choix mal réfléchi sera souvent à l'origine de problèmes quasiment insolubles. Les magazines, les catalogues regorgent de gazons tous plus merveilleux les uns que les autres ; toutes les pelouses présentées sont vertes, resplendissantes et il ne manque aucun brin d'herbe.

On admire les terrains de golf ou les gazons anglais, tout est rectiligne, il n'y a pas un "poil" qui dépasse. On l'achète, on le sème, on attend la levée et au printemps suivant on ne voit plus que... les trous, les endroits pelés, l'herbe chétive ! Mais que s'est-il passé ? On a simplement négligé plusieurs détails : le terrain n'est pas complètement plat, l'exposition n'est pas bonne et surtout tout le monde piétine le gazon, les enfants y jouent au ballon et les chiens s'y ébattent gaiement.

Une prochaine fois prenons le temps de lister nos contraintes principales, par exemple savoir si la pelouse sera piétinée ou non, quelle sera son exposition.... Mais pas de panique à chaque cas sa solution grâce à notre fiche [coup de pouce pelouse](#)

De plus, de nos jours, on prône plus le naturel, on ne demande pas à ce que le jardin ressemble à celui des châteaux. La pelouse peut facilement se remplacer par toutes sortes de plantes couvre-sol. L'avantage ? En plus d'avoir une croissance rapide ces végétaux demandent moins d'arrosage et surtout moins, voire pas de tonte. Et pour un look total champêtre, la prairie fleurie entre en jeu.

Quoi qu'il en soit c'est le moment de penser et d'agir pour ne pas se retrouver qu'avec de la terre ou de la caillasse au printemps prochain.

UNE TERREUR VENUE D'ASIE



Quelques nouvelles d'une des "terreurs" du moment, à savoir le [Frelon Asiatique](#).

Arrivé d'Asie, probablement dans des poteries chinoises au début des années 2000, il devient de plus en plus envahissant. Son rayon d'action s'agrandit de jour en jour, et une bonne partie de l'Europe est déjà concernée.

Grand prédateur des abeilles, le frelon asiatique ravage toutes les ruches qu'il rencontre sur son chemin.

Ses énormes nids sont généralement installés en haut des arbres. Les mâles meurent en hiver, tandis que les femelles fécondées hivernent et construisent leurs nouveaux nids au printemps suivant. Même si environ seulement 5% des femelles survivent, le frelon asiatique se propage rapidement. On compte en gros qu'un nid donnera "naissance" à cinq nids l'année suivante.

Jusqu'à présent seule la destruction des nids était envisageable pour tenter d'éradiquer l'invasion.

Cependant depuis peu il y a une lueur d'espoir. Les chercheurs ont en effet découvert une mouche parasitoïde qui pourrait mettre à mal la population de ces prédateurs. Il s'agit du *Conops Vesicularis* qui pond ses œufs dans la femelle frelon, la reine, entraînant ainsi sa mort.

Malheureusement il faudra encore du temps pour mettre en place cette lutte. On ne connaît pas encore en effet l'impact réel de cette mouche sur les frelons européens, les guêpes et les abeilles, entre autres.

Mais peut-être que sans lâcher ces mouches, des pièges pourront être fabriqués avec leur "aide" ?

Nous ne manquerons pas de vous tenir au courant de l'évolution des recherches sur ce grand prédateur.

TOUS A VOS CRAYONS

Si on vous dit "Coloriage", vous répondez certainement de suite "Enfant" ? Et bien plus maintenant, car le coloriage pour adultes a le vent en poupe.

Pourquoi ? Parce que c'est une arme absolue contre le stress. Colorier calme, décontracte, détend à tel point que l'on en oublie les tracas.

Mais ce mode de coloriage n'est pas aussi simple qu'il y paraît de prime abord ; déterminer les couleurs que vous appliquerez, penser à leur harmonie, leur cohérence... Tout cela réclame beaucoup d'attention, tout comme ne pas déborder d'une zone sur l'autre. Peut-être même vous surprendrez-vous à tirer la langue comme le font les enfants ?

Même si cette activité requiert ce qui précède, elle n'en est pas moins accessible à tout le monde. C'est du reste ce qui doit lui valoir cet engouement.

Considéré comme une véritable thérapie par l'art, le coloriage pour adulte connaît un réel engouement un peu partout dans le monde.

Imaginez un peu, d'après les statistiques il supplante même les mots croisés (ou fléchés) et le sudoku.

Alors pour une fois ce ne sont pas les enfants qui imitent les adultes mais les adultes qui imitent les enfants.



TROUVER LA BONNE PLACE



On le dit souvent mais un jardin ne se fait pas en un jour. Il faut des années pour qu'il prenne forme et donne pleine satisfaction au jardinier.

Et bien souvent nous nous rendons compte que nous avons commis des erreurs. Par exemple le minuscule arbuste que nous avons planté à l'ombre près de la terrasse s'étale, s'étale... Il devient envahissant tout en se penchant pour trouver le soleil. Là on constate que le pauvre n'apprécie pas sa place ; il nous souffle à l'oreille qu'un déménagement lui serait plus que salutaire. Ce peut être aussi tout simplement l'esthétique qui n'est pas au rendez-vous, il ne nous plait pas à l'endroit où il est installé.

Alors là c'est panique à bord, car on l'aime bien malgré tout cet arbuste, on y est attaché. Mais on sait parfaitement qu'une transplantation ne se fait pas n'importe comment ni n'importe quand.

Il est vrai qu'une fois enraciné et acclimaté, il est toujours délicat de transplanter un végétal. Et surtout plus l'arbuste ou le petit arbre sont âgés et plus le stress est important.

Mais, même si la reprise n'est jamais garantie à 100%, en respectant quelques règles de base on met toutes les chances de notre côté pour que l'opération soit une réussite.

ENCORE UNE MENACE POUR NOTRE ENVIRONNEMENT



Nous sommes très nombreux à avoir une affection toute particulière pour la lavande, ou plutôt devrait-on dire les lavandes puisqu'il en existe de nombreuses espèces. Depuis des siècles, la lavande fait partie de nos vies. Elle parfume les armoires, transmet une odeur méditerranéenne à nos produits de toilette et d'entretien, entre souvent dans la composition des cosmétiques et des parfums, donne une huile essentielle incomparable, aromatise des desserts.... La liste est plus que longue. Et visuellement les champs de lavande sont un tel enchantement pour les yeux que de nombreux peintres la vénèrent.

Mais depuis quelques temps la lavande est en réel danger et, malgré leurs recherches, les botanistes ont bien du mal à écarter le péril.

Que se passe-t-il ? Les lavandes sont atteintes de dépérissement à phytoplasme. C'est une maladie qui est causée par une bactérie, le phytoplasme du Stolbur. Cette bactérie s'installe dans la plante et modifie tout le fonctionnement de la sève ; elle provoque un arrêt de la croissance, le dépérissement puis la mort de la plante.

Comment vient cette maladie ? Elle est apportée par un petit insecte, la cicadelle *Hyalesthes obsoletus*. C'est un hémiptère qui fait partie des insectes suceurs. Dans la lavande, elle fait un cycle complet de développement ; elle pond ses œufs, les larves s'installent dans le collet, dans une sorte de cocon duveteux, puis elle y vit en adulte.

Comment lutter ? L'INRA et de nombreux ingénieurs agronomes travaillent activement sur le sujet mais ils se heurtent à un gros souci. En effet le seul moyen, à priori, à l'heure actuelle pour éradiquer les cicadelles serait d'utiliser des traitements chimiques. Mais comme les cicadelles deviennent adultes en même temps que la floraison des lavandes, ces traitements tueraient les pollinisateurs ; il n'y aurait donc pas de fleurs. Les larves, quant à elles, sont trop profondément enfoncées dans la terre.

Une autre solution ? Plusieurs lueurs d'espoir apparaissent, même si elles sont ténues. Tout d'abord les spécialistes cherchent des variétés qui seraient plus résistantes à la maladie. Mais le plus intéressant et totalement naturel est que la cicadelle a deux ennemis principaux : les araignées et l'humidité. Des tests sont donc effectués pour que les champs de lavande ne soient plus aussi rectilignes et désherbés comme nous avons l'habitude de les voir. En laissant des plantes et fleurs sauvages pousser entre les plants et les allées, on amène de l'humidité tout en offrant le gîte et le couvert aux araignées.

UN RUMINANT VOLANT TEMOIN DE LA PREHISTOIRE



Lorsqu'on parle de ruminant on pense de suite à des mammifères comme les vaches. Un autre animal est pourtant bien plus insolite, l'hoazin ou hoazin huppé. Appelé "sassa" en créole c'est effectivement une vraie curiosité. C'est un rescapé puisque ses origines remonteraient à environ dix-huit millions d'années. Il a d'ailleurs conservé une allure un peu préhistorique tout en ressemblant à un faisan. Il possède un long cou et une tête surmontée d'une huppe

toute hérissée.

Il s'épanouit dans les mangroves, les palétuviers et autres forêts tropicales.

Il se délecte des jeunes pousses, des feuilles, des fruits... Tout ce qui est végétal l'intéresse. Et c'est là que sa particularité apparaît puisque c'est le seul oiseau ruminant ! Après avoir passé deux heures à "récolter" sa nourriture, il passe le reste de sa journée à ruminer. Son fonctionnement consiste à broyer les végétaux et à les pré-digérer dans son gros jabot. La transformation s'effectue grâce à un système de fermentation bactérienne semblable à celui de la vache. Ensuite l'animal rumine puis régurgite dans son bec ce qui était dans le jabot. Il ne lui reste plus qu'à le mâcher de nouveau pour l'envoyer dans son estomac. Etrange oiseau que voilà, non ?

L'hoazin est un des emblèmes de la Guyane.

L'OUTIL DU MOIS

Ce mois-ci nous partons à la découverte du louchet.



C'est un outil de jardinage qui sert aux travaux de la terre dans le même principe que la bêche. C'est d'ailleurs un proche cousin de cette dernière. Par contre il est plus long et plus étroit. Il est également beaucoup plus résistant mais plus lourd à manier.

Parfaitement bien adapté aux terres collantes et argileuses, c'est un outil très apprécié des pépiniéristes pour déterrer les arbustes. Sa précision et la netteté de sa coupe permettent également de diviser correctement les grosses touffes de vivaces.

Le louchet est relativement récent puisqu'il date de la fin du 19^{ème} siècle. Il a été mis au point dans les Forges Gouvy situées à Dieulouard dans la Meurthe-et-Moselle. Depuis d'autres entreprises en fabriquent et en commercialisent également.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Connaissez-vous la mytiliculture ? C'est le nom bizarre qui désigne la culture des moules, mais pourquoi ? Ce terme vient "simplement" du nom scientifique des moules : *Mytilus edulis* et *Mytilus galloprovincialis*.

L'histoire de la mytiliculture est ancienne puisqu'elle date de 1235. C'est à cette époque qu'un irlandais a imaginé un système de culture sur des piquets et des sortes de claies. C'est ce que l'on appelle la culture sur bouchot.

Peu à peu ce système d'élevage s'est développé, une réglementation a même été rédigée par Colbert (Ministre de Louis XIV) en 1681.

Bien sûr la technique d'origine a évolué, de nombreuses améliorations ont été apportées, surtout vers la fin du 19^{ème} siècle époque où la mytiliculture s'est fortement développée.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Chers tous,

Ce mois-ci nous ne nous éloignerons pas trop puisque notre voyage nous conduit à Amiens, dans le département de la Somme dont elle est la Préfecture. En plein cœur de la Picardie, c'est vraiment une région à découvrir. Verdure, spécialités culinaires fameuses, climat attrayant, chaleur des habitants... Tout est fait pour passer un séjour des plus agréables. Revenons donc à Amiens puisque notre balade du jour va nous conduire dans ses hortillonnages. Qu'est-ce donc ?

Les hortillonnages sont des marais séparés par des canaux où les amiénois pratiquent la culture maraîchère. Le terme hortillonnage est d'ailleurs issu du latin "hortellus" qui signifie "petit jardin".

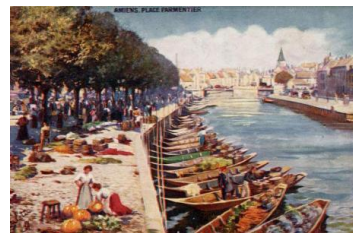
Leur origine est très ancienne, elle date probablement de l'époque Gallo-Romaine. Si ce territoire de culture était très étendu dans le courant du 15^{ème} siècle (plus de 1500 hectares), il s'est réduit à 1/5^{ème} aujourd'hui.

Les terres alluviales, très riches et fertiles, sont idéales pour les cultures maraîchères de toutes sortes sans avoir à utiliser d'engrais. C'est un paradis pour les légumes tels que les artichauts, les choux, les poireaux, les salades, les radis et les tomates. Des petits fruitiers s'y plaisent également bien comme les cassissiers et les groseilliers.

Les hortillonnages sont divisés en plusieurs parcelles, chacune appartenant à un hortillon. Pour se déplacer il n'y a pas 36 moyens. On peut suivre de petits chemins piétonniers, mais le mieux est d'emprunter une barque appelée "batieu" ou "barque à cornet". Cette dernière est spécifique à la région. Pour ne pas risquer de détériorer les berges au moment de l'accostage, les extrémités de la barque sont relevées. Le cheminement s'effectue sur des petits canaux qui sont appelés "rieux". Ces derniers représentent un réseau de 65 kilomètres.

Si chaque samedi les hortillons vendent leurs produits sur le marché, il ne faut pas louper au mois de juin le grand marché sur l'eau. Toutes les barques "stationnent" quai Belu, le troisième dimanche de juin. C'est une véritable attraction traditionnelle.

Je m'empresse de vous envoyer quelques photos qui, j'espère, vous donneront envie de vite marcher sur mes pas, même pour un week-end !



LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT

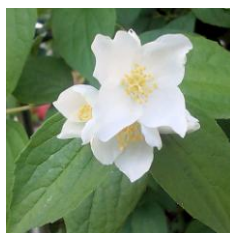


En fin de saison, ou les années peu ensoleillées, on se retrouve souvent avec des tomates qui ne sont pas tout à fait mûres. Pour les aider à mûrir, les envelopper une par une dans du papier journal et les déposer sur un plateau ou une caissette. Faire attention à ce qu'elles ne se touchent pas. En quelques jours, elles seront bien mûres.

Ras le bol d'enlever constamment l'écume qui se forme à la surface des confitures pendant la cuisson ? Pour limiter ce souci, il suffit d'ajouter, en fin de cuisson, une noix de beurre.

Retrouvez des tas d'autres [trucs et astuces](#) pour la cuisine, l'entretien, les loisirs créatifs et la décoration, et le petit bricolage. Et pour les jardiniers alors ? Là il faut suivre cet autre lien : [trucs et astuces jardin](#).

LE PRINTEMPS SERA SACREMENT FLEURI



Vous avez envie que votre jardin soit illuminé au printemps par une superbe floraison ? Vous voulez des fleurs parfumées mêlant le jasmin et la fleur d'oranger ? Alors même dans un petit jardin, adoptez le [Seringat](#).

De nom latin Philadelphus il appartient à la famille des Hydrangéacées et est également appelé Jasmin des poètes.

C'est un arbuste facile de culture qui s'adapte bien à toutes les situations.

Savez-vous pourquoi il porte le nom de seringat ? Parce qu'autrefois on évidait les tiges de leur substance pour en faire des seringues !

AURAIT COTOYE SHEHERAZADE



Le [pistachier](#) est un arbre de nom latin Pistacia Vera et de la famille des Anacardiées.

Rustique il est adapté à de nombreuses régions mais il a besoin d'espace. Pour obtenir une fructification, il faut planter un mâle et une femelle, ce qui permettra une pollinisation croisée.

Ses fruits sont les pistaches que l'on apprécie aussi bien à l'apéritif que dans les desserts.

Le pistachier, a été considéré pendant des siècles comme un arbre exceptionnel au Moyen-Orient. Une des légendes dit que le Reine de Saba interdisait à son peuple d'en cultiver ; ce fruit d'exception ne pouvait que lui être réservé, et occasionnellement à sa cour.

UN SAUVAGE FACILE A VIVRE



Une vivace facile à cultiver, qui en plus attire les insectes pollinisateurs avec sa floraison mellifère ?

C'est pourtant ce que vous apportera le **bâton de Jacob**, autrement appelé asphodèle jaune ou asphodéline jaune. De la famille des Asphodélacées, il porte le nom latin d'*asphodeline lutea*.

Il se plait aussi bien dans les jardins secs que dans les terres humides. En massif ou dans une rocaille, ses longues grappes florales sont d'un jaune très vif.

C'est une plante sauvage qui est protégée en France comme dans de nombreux pays d'Europe.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

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

TOURNEZ VITE LA PAGE

POELEE DE GIROLLES



La poêlée de girolles peut se déguster seule en entrée. Elle peut également accompagner une viande blanche, de la volaille ou des œufs.

La girolle est un champignon des bois peu calorique mais riche en fer et en potassium.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

800 grammes de girolles

1 gousse d'ail

30 centilitres de vin blanc sec

10 centilitres de bouillon de légumes

5 centilitres de cognac ou d'armagnac

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

Sel et Poivre

Préparation :

Couper le bout terreux des girolles. Les brosser légèrement, il ne faut jamais les passer sous l'eau car elles deviendraient des éponges. Si elles sont trop grosses, les couper en deux.

Peler l'ail et l'écraser.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile avant d'y ajouter l'ail et les girolles. Les faire revenir rapidement en les remuant ou, mieux, en secouant la poêle.

Ajouter le bouillon, le sel, le poivre et porter à ébullition.

Incorporer alors l'alcool fort et le vin blanc. Le liquide devant couvrir les girolles il est parfois nécessaire d'ajouter un peu plus de vin blanc ou de bouillon que prévu. Poursuivre la cuisson pendant 10 à 15 minutes selon la grosseur des champignons, afin de faire réduire le jus.

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

CAILLES AU RAISIN



Les cailles aux raisins font partie des recettes traditionnelles d'automne.

Les feuilles de vigne transmettent une saveur douce à la chair tout en évitant que les cailles se dessèchent.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 minutes environ.

Ingrédients :

4 cailles
4 bardes de lard
500 grammes de gros raisins blancs
8 feuilles de vigne fraîches
20 grammes de beurre
10 centilitres de cognac ou d'armagnac
3 cuillers à soupe d'eau
Sel et Poivre

Matériel :

Ficelle de cuisine

Préparation :

Passer les feuilles de vigne sous l'eau froide pour bien les laver. Les égoutter et les poser sur un torchon ou sur du papier absorbant pour les éponger.

Vider les cailles (ou mieux demander au volailler de le faire).

Prendre une caille, l'envelopper d'une feuille de vigne, rouler une barde de lard autour et ficeler l'ensemble. Faire de même avec les autres cailles.

Séparer les grains de raisin, les laver et les égoutter. Le must est de les peler et de les épépiner mais la recette est également très bonne avec les grains entiers.

Mettre le beurre dans une sauteuse ou dans un wok et le faire fondre. Y faire revenir les cailles, en les retournant de tous les côtés. Incorporer le sel et le poivre.

Couvrir et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.

Retirer les cailles (en laissant le jus dans la sauteuse) et les déposer dans un plat creux avec les grains de raisins. Réserver au chaud.

Ajouter dans la sauteuse l'eau, l'alcool et chauffer, à feu vif, pendant environ une minute en remuant bien. "Gratter" le fond de la sauteuse avec une spatule en bois pour récupérer tous les sucs. Verser de suite la sauce dans le plat et surtout sur les raisins (le jus bien chaud va les pocher).

Suggestion :

Cette recette peut également être faite avec des feuilles de vigne en conserve. Dans ce cas il faut les rincer plusieurs fois en changeant l'eau à chaque rinçage.

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

TARTE AUX QUETSCHES



La tarte aux quetsches est un dessert typique d'Alsace qui symbolise la fin de l'été.

Il en existe plusieurs variantes.

Recette pour 6/8 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 Minutes.

Ingrédients :

750 grammes de quetsches

130 grammes de sucre

50 grammes de farine

20 centilitre de crème liquide

3 œufs

1 pâte brisée (prête à l'emploi ou faite maison)

Préparation :

Laver les quetsches, les sécher, les couper en deux et enlever les noyau.x

Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).

Etaler la pâte dans un moule à tarte et piquer le fond de la pâte avec une fourchette.

Dans un bol, mélanger 1 cuiller à soupe de farine et 2 cuillers à soupe de sucre. Répartir ce mélange sur le fond de tarte.

Déposer dessus les demi-prunes en mettant le côté coupé sur le fond de tarte.

Mettre les œufs dans un saladier et les battre en omelette. Ajouter le restant de sucre, le restant de farine et la crème. Bien mélanger pour obtenir une texture homogène avant de verser sur les quetsches.

Mettre au four pendant 40 minutes.

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.