

HOMEJARDIN - Newsletter N°67 – 21 OCT. 2014

SOMMAIRE

Bonjour
En novembre au jardin
Sur votre agenda de novembre
Ce que femme veut
Fruits et légumes toujours sous la main
Contrôlez-les
Poissons et culture
Respirons
Un phénomène
L'outil du mois
Le saviez-vous
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Il ne donne pourtant pas de carambars
D'hiver comme d'été
Injustement appelée Orchidée du pauvre
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Novembre est un mois de grisaille, le froid arrive et l'on hésite à mettre le nez dehors.

C'est en règle générale un mois que l'on n'apprécie pas. Mais voyons le côté positif des choses. Même si le froid nous gêne il est indispensable au bon équilibre de la nature ; il tue beaucoup de parasites ce qui protège nos futures cultures.

Et à la mauvaise saison, les paysages sont changeants. C'est le moment d'admirer les graminées dont les chaumes oscillent au vent avec élégance. Sans oublier d'admirer les baies qui restent en place une bonne partie de l'hiver sur certains arbres ou arbustes. Et sans compter également qu'en automne, bon nombre de feuillages revêtent des couleurs plus que flamboyantes.

N'oubliez pas de fêter les Catherinettes le 25. Vous pourrez retrouver leur histoire dans notre Newsletter N°8.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Ne négligeons pas les travaux d'automne, ce que l'on a souvent tendance à faire, car ils permettent aux végétaux de passer au mieux l'hiver. Il faut surveiller la météo car quelquefois les journées sont belles. Dans ce cas, il ne faut pas hésiter à aérer un peu les plantes qui sont bien emmitouflées dans leurs protections hivernales. En évitant une trop grande condensation (due à l'alternance chaud/froid) on limite les risques de pourriture.

Continuons toujours de réfléchir à l'aspect que l'on souhaite donner au jardin le printemps prochain.

Préparons la terre pour les futurs semis et/ou plantations.

Poursuivons la plantation des bulbes printaniers sans oublier d'en installer dans la pelouse pour l'illuminer dès les premiers beaux jours.

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 !

SI CATHERINE LE DIT !



Le mois de novembre est dit-on le grand mois des [plantations d'arbres et d'arbustes](#). La preuve, un des dictons de jardinier dit qu'à la sainte Catherine (le 25) tout bois prend racine.

Mais en novembre c'est la grisaille, il fait froid, il pleuviote, les jours sont courts... ce n'est pas très tentant de se mettre à creuser, planter, reboucher...

Alors pourquoi est-il préférable de le faire à cette époque ? Tout est une histoire de sève. Lorsque l'automne arrive la sève redescend vers les racines. Les parties aériennes des arbres sont en dormance, en repos végétatif. Ceci explique en partie pourquoi beaucoup de végétaux perdent leurs feuilles. Par opposition la sève qui est descendue est très active dans les racines qui continuent à se développer.

Lorsqu'on plante un arbre pendant cette période le système racinaire va croître rapidement, l'enracinement pourra être effectif avant les grands froids hivernaux.

Au réveil de la nature, au printemps, l'arbre sera bien ancré, la sève pourra remonter tranquillement vers les parties aériennes sans nuire aux racines.

Non seulement l'arbre aura plus de vigueur mais il sera également plus résistant à la sécheresse. Les racines, bien développées pourront puiser en profondeur l'eau et les nutriments.

Bien sûr il n'y a pas que le 25 novembre qui soit favorable, mais les périodes automnales et hivernales sont à privilégier par rapport au printemps. Une exception est faite pour les arbres et arbustes "frileux".

FRUITS, LEGUMES ET LA CONGELATION



Dans les jardins nous sommes parfois envahis de fruits ou de légumes qui arrivent tous à maturité en même temps. De même au marché, nous pouvons quelques fois faire des "affaires" en achetant des produits en grande quantité, ou nous avons simplement envie de profiter de certains fruits, comme les

framboises en plein hiver.

Il existe pourtant une façon simple de les conserver et surtout de leur garder toutes leurs qualités, c'est la congélation.

Mais au fait, quelle est l'histoire du congélateur ? Depuis l'Antiquité les hommes ont compris que le froid permettait de bien conserver les aliments. Longtemps les hommes ont utilisé la neige et la glace, entreposées dans des grottes ou des caves.

Les premières machines à confectionner de la glace ont été inventées vers la moitié du 19^{ème} siècle. Deux français, Ferdinand Carré et Charles Tellier ainsi qu'un américain Jacob Perkins, ont mis au point ces appareils frigorifiques en 1858. Ils fabriquaient alors deux cent kilos de glace à l'heure.

Les ancêtres des congélateurs étaient de très grandes armoires, initialement installées dans les bateaux pour le transport des marchandises comme les poissons ou les viandes ; ils pouvaient conserver jusqu'à -30°C.

Ce n'est pourtant que dans les années 1960 que les premiers congélateurs "familiaux" firent leur apparition. C'était alors surtout les agriculteurs qui les utilisaient pour conserver leurs récoltes.

Peu à peu le congélateur s'est implanté dans les maisons en accompagnement du réfrigérateur, jusqu'à devenir pour ainsi dire indispensable aujourd'hui.

Attention cependant, il ne faut pas se lancer bille en tête sans réfléchir. D'une bonne congélation dépend la qualité du produit.

Certaines règles sont à respecter pour profiter pleinement des produits, c'est ce que nous vous expliquons dans notre fiche [congélation des fruits et légumes](#).

ENVAHISSANT MAIS SI PLAISANT



En ce moment c'est la grande mode des bambous. Ils apportent de l'exotisme et de la légèreté, sont faciles de culture et peu exigeants au niveau de la terre. Ils peuvent s'installer aussi bien au balcon qu'au jardin en pleine terre. Seuls, en brise-vent, en haies..En fait on nous explique qu'ils ont tout pour plaire.

Mais ce que les vendeurs de jardinerie oublient souvent de préciser, c'est qu'il ne faut pas choisir n'importe lequel si on souhaite l'installer en pleine terre.

En effet bon nombre de jardiniers ont de gros soucis car certaines espèces de bambous sont extrêmement envahissantes. Il faut ensuite des années pour arriver à s'en débarrasser et encore, cela tient souvent du miracle.

Les bambous, qui ne sont pas des arbres mais des graminées, possèdent une souche rhizomateuse. C'est-à-dire que c'est une sorte de tige qui pousse sous la terre. Cette tige souterraine est composée de racines, de bourgeons et de sortes de feuilles que l'on appelle écailles.

Certaines espèces ont des très longs rhizomes qui sortent à des endroits différents, parfois à plusieurs mètres de la plante mère ; ce sont les bambous traçants. D'autres rhizomes sont très courts et se redressent de suite pour émerger de la terre là où ils ont été plantés, ce sont les bambous non-traçants.

Si pour ces derniers il n'y a pas de souci, les bambous traçants, eux, envahissent à vitesse grand V le jardin. C'est d'autant plus vrai lorsque les conditions climatiques allient chaleur et humidité.

Pour ne pas avoir ces grands vagabonds dans le jardin, mais profiter de l'esthétisme des bambous, il y a plusieurs solutions.

Tout d'abord il faut se faire préciser, par la jardinerie, si le bambou est non-traçant ou traçant. Pour le premier pas de problème. Par contre pour le non traçant il faut le canaliser pour ne pas être envahi. C'est là qu'intervient un accessoire très efficace, la **barrière anti-rhizomes**. En polypropylène semi-rigide, elle est à installer tout autour du trou de plantation sur une profondeur de 60 à 70 cm. Le principe est que les tiges souterraines buttent dessus et remontent à la surface. Il ne reste plus qu'à couper si nécessaire les rejets qui apparaissent. Bien sûr, si vous souhaitez installer des bambous en haie les traçants peuvent être intéressants, mais attention quand même, il est préférable de mettre une barrière devant et derrière la haie pour ne pas être envahi aux endroits non souhaités.

MELANGE DES GENRES



Connaissez-vous l'aquaponie ? C'est une technique culturale qui consiste à cultiver certains végétaux avec des...poissons ! D'ailleurs le terme aquaponie est issu d'aquaculture, qui désigne l'élevage des poissons, et d'hydroponique qui correspond à la culture dans le l'eau.

Est-ce une nouveauté ? Et bien pas du tout. Ce système était déjà utilisé dans l'Antiquité et principalement en Mésoamérique. Si la technique a longtemps été délaissée, elle revient en force. A l'heure actuelle de nombreuses "fermes aquaponiques" voient le jour dans le monde entier.

Quel est l'intérêt ? C'est une technique 100% naturelle puisque les végétaux sont nourris par les déjections des poissons. Celles-ci sont en effet très riches en nutriments (azote, phosphore, potassium...) et fournissent un superbe engrais. A l'inverse les plantes, en absorbant les déjections, filtrent l'eau ce qui est bénéfique pour les poissons.

Dans ce véritable écosystème en circuit fermé, tout le monde y trouve son compte. Il se crée une vraie symbiose entre les poissons, les plantes et même les bactéries.

Des avantages ? Oui, et ils sont nombreux. Les végétaux qui sont constamment nourris se développent plus rapidement que lorsqu'ils sont cultivés de manière traditionnelle. Imaginez aussi le temps qui est gagné et les efforts en moins à faire puisqu'il n'y a plus de bêchage de la terre ni de désherbage. Même si certains parasites sont présents, ils sont très limités et surtout les escargots et les limaces sont éloignés de ces cultures. Enfin l'aquaponie permet un gain de place puisque les végétaux sont cultivés au-dessus des poissons.

Que cultive-t-on ? Si la plupart des végétaux peuvent être ainsi cultivés, les légumes-feuilles sont les plus concernés. Ce sont en effet des légumes, comme les salades, qui se développent très rapidement grâce à la grande teneur en azote des déjections des poissons.

C'est peut-être une solution pour l'avenir pour cultiver des légumes, entre autres, de manière totalement biologique, même dans les villes.

Encore un petit détail, il ne faut pas oublier de nourrir les poissons. Eux, ils ne vivent pas que d'eau fraîche et de salades !

DE L'AIR MAIS DU BON !



En été les fenêtres sont longtemps ouvertes et l'air circule bien dans la maison. Mais lorsque la mauvaise saison arrive, finies les grandes aérations, terminées les odeurs des fleurs du jardin qui embaume la maison... Tout est confiné.

Et là deux problèmes se posent : on veut assainir au maximum l'air de la maison et créer un cocon plein de bonnes odeurs.

Bien sûr dans les rayonnages des supermarchés on trouve toutes sortes de bombes, de diffuseurs électriques et autres mais... Que contiennent-ils vraiment ? Est-ce qu'en voulant apporter du bien-être on ne fait pas pire ?

Toutes sortes de solutions, simples et économiques existent pourtant pour purifier l'air avec des astuces on ne peut plus naturelles, et assainir l'air ambiant.

Par exemple les écorces d'agrumes ou les huiles essentielles aident à la purification de l'air tout en embaumant la maison.

Attention cependant, ne compromettez pas non plus l'équilibre de votre bien-être en abusant de ces moyens odorants. Sachez rester mesuré(e), surtout si plusieurs personnes vivent dans le même foyer, les ressentis ne sont pas forcément les mêmes pour tous.

C'est aussi la bonne époque pour installer dans la maison des pots-pourris. Ils permettent de retrouver un peu de la nature à une période où elle nous manque beaucoup. C'est une idée qui remonte au 18^{ème} siècle.

Mal nommés les pots-pourris diffusent délicatement leurs arômes tout en étant décoratifs. Tout est permis, vous pouvez mélanger des fleurs séchées, des herbes aromatiques, des épices, des fruits... Leurs senteurs peuvent être accrues grâce aux huiles essentielles. Ces dernières permettent également de désinfecter l'air de la maison.

Pensez également que Noël approche et que des pots-pourris font de petits cadeaux vraiment sympas. Grâce aux diverses possibilités qu'ils offrent, vous pouvez personnaliser les fragrances en fonction des personnes à qui vous les offrez. Les contenants peuvent aussi être multiples comme, entre autres, de simples boîtes décorées avec un beau papier ou de la peinture, des pots de fleurs en terre cuite, des ustensiles en métal... Encore une fois, ce n'est qu'une question d'imagination, vous verrez que des objets dont ce n'était pas la vocation première peuvent se transformer en véritables œuvres d'art...

UN ANCETRE HORS DU COMMUN



Dire que les poissons vivent dans l'eau est plus qu'une évidence. Et bien nous allons vous prouver le contraire. Vous vous dites que ça y est homejardin a encore disjoncté. Non, non il existe bien un poisson qui peut vivre hors de l'eau.

C'est une espèce de dipneuste (dipnoi), un poisson sarcoptérygien. Si les dipneustes étaient très présents il y a environ 410 millions d'années, il n'en reste que six espèces et trois genres de nos jours. Ils vivent principalement en Afrique, en Amérique du Sud et en Australie.

D'aspect ils ressemblent à des poissons, mais leur constitution est plus proche de certains vertébrés terrestres.

Pourquoi ? Parce que leur constitution est très particulière puisqu'en plus des branchies ils possèdent des poumons !

Ces poissons d'eau douce vivent dans des lacs, des mares... mais aussi dans des régions désertiques où leur habitat est souvent asséché. Pour eux pas de souci. Par exemple, lorsque dans une oasis l'eau est absente, le dipneuste s'enfonce dans la vase. Il arrive à creuser une sorte de terrier dans cette boue, puis il sécrète un mucus dont il s'entoure pour former un cocon afin que son corps ne s'assèche pas. Un genre de petit tube le relie à l'extérieur pour lui permettre de respirer l'air grâce à ses poumons.

Ensuite, ainsi bien installé dans son petit "nid", le dipneuste attend gentiment que la saison des pluies revienne. Il pourra alors de nouveau s'ébattre à son aise en nageant dans sa mare.

L'OUTIL DU MOIS



Si cette cloche là ne fait pas de bruit, elle rend bien des services au jardinier. Nous voulons parler de la cloche de protection qui est également appelée cloche de forçage, cloche de jardinage ou cloche potagère.

Comment est-elle ? Elle a vraiment la forme d'une cloche. Autrefois en verre, elle est maintenant le plus souvent en plastique. Les plus perfectionnées sont munies sur le dessus d'un système d'aération qui permet de les ouvrir lorsqu'il fait chaud sans avoir à les enlever.

A quoi sert-elle ? Son utilité première est de permettre de protéger les végétaux, et surtout les légumes fragiles comme les salades, des gelées ou autres intempéries. Elle est également utile au moment des repiquages, car elle permet de créer un effet de serre qui aide à la reprise et au développement des plantules. Et si les escargots peuvent admirer les salades à travers la cloche, ils ont bien plus de mal à y accéder !

LE SAVIEZ-VOUS ?



Savez-vous ce qu'est un nuciculteur ? Le nuciculteur, qui pratique la nuciculture est une personne qui cultive des noyers. Ces arbres sont plantés dans une noiseraie.

En France la Charente, la Dordogne et l'Isère sont les régions les plus productrices.

A l'automne les noix sont récoltées et mises à sécher. Si maintenant beaucoup d'opérations sont faites mécaniquement, autrefois la récolte des noix donnait lieu à de grandes réunions. Et lorsque les noix étaient bien sèches, tout le monde se regroupait pour de longues veillées. C'est au cours de ces dernières, appelées les "mondées", qu'avait lieu le "dénoisillage" (extraction des cerneaux) ; on s'y racontait les histoires du village ou l'on se remémorait les faits anciens, petits et grands cassaient et triaient toutes les noix à la main.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons faire un petit tour sur la Côte d'Opale et plus précisément sur le site des Deux Caps. Face à l'Angleterre il surplombe la mer et est composé des caps Blanc-nez et Gris-nez.

C'est un site protégé qui offre une grande diversité de paysages sur près de 30 kilomètres linéaires côtiers et environ 7000 hectares.

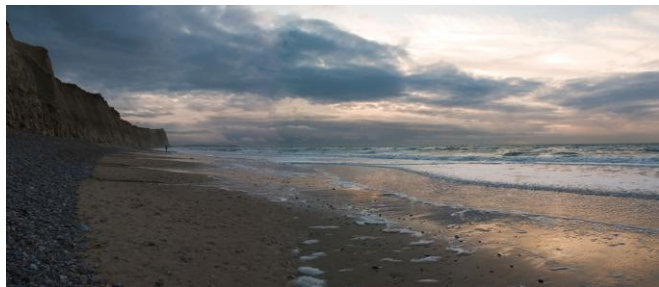
C'est un couloir de migration pour de nombreux oiseaux que l'on peut admirer au printemps et en automne. Bien sûr d'autres oiseaux y sont à demeure comme les hirondelles des rivages, les choucas, les goélands et les mouettes. La végétation dense, et toutes les anfractuosités présentes dans les parois des falaises, en font un lieu important de nidation.

Les plus chanceux peuvent également admirer des phoques qui se sont installés dans la baie de Wissant. Pour l'anecdote, Wissant est une petite station balnéaire où le Général de Gaulle aimait à passer des vacances.

La flore est tout aussi exceptionnelle et abondante. Le crambé maritime est la plante la plus emblématique de ce site où il se développe allègrement. On découvre également des orchidées sauvages, de la gentiane amère ou du thym serpolet entre autres.

En vous baladant dans la Côte d'Opale vous pourrez peut être aussi admirer les tondeuses. Contempler une tondeuse, quelle idée ! Oui mais celles-là sont spéciales puisque c'est le surnom donné aux moutons du Boulonnais qui, en compagnie des vaches Highland, "entretiennent" toute la végétation intense de la côte.

Et bien sûr il n'est pas question de repartir de ce coin enchanteur sans avoir dégusté des coquillages, des crabes et des poissons à peine sortis de l'eau. Les pêcheurs les ramènent à bord de bateaux à fond plat nommés flobarts.



LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Toutes les personnes qui possèdent des chats ou des chiens connaissent le problème des poils qui se déposent sur les revêtements comme les tapis ou les moquettes. Pour les enlever facilement, utilisez simplement une raclette à vitres en caoutchouc. Elle ramasse parfaitement bien les poils qui se mettent en boule. Cette astuce est également valable pour le tapis de la salle de bains susceptible de recevoir les cheveux.

Une astuce pour les couturières : Utiliser une bougie comme porte-aiguilles. C'est simple et présente trois avantages. On ne perd pas les aiguilles ; elles ne rouillent pas ; l'infime dépôt de cire qui se dépose sur l'aiguille permet à cette dernière de pénétrer facilement dans le tissu.

ET EN PLUS IL SENT BON !



Si en vous promenant dans un jardin vous sentez une bonne odeur de caramel ou de gâteau qui sort du four, ce n'est pas grâce à la cuisinière mais... à un arbre.

C'est l'**arbre à caramel**, il porte également les noms d'arbre à gâteaux, d'arbre pain d'épices ou de katsura. De nom latin *cercidiphyllum japonicum* il appartient à la famille des Cercidiphyllacées.

S'il est très décoratif, son principal intérêt réside dans les senteurs qu'apportent ses feuilles, surtout en automne lorsqu'elles tombent à terre. Le feuillage est également original puisqu'il passe du rouge-pourpre au vert pour terminer avec des dégradés de jaune et de rouge.

Il est originaire d'Asie et les japonais utilisent très fréquemment son bois. En effet il est très clair et se prête bien au laquage. On le retrouve par exemple dans des coffrets ou sur les plateaux de jeu de go.

Comme il a une croissance très lente, il peut être installé dans un bac et est également adapté aux petits jardins.

UNE FLORAISON A L'ANNEE



Facile de culture, la bruyère est décorative toute l'année grâce à son feuillage persistant et sa longue floraison.

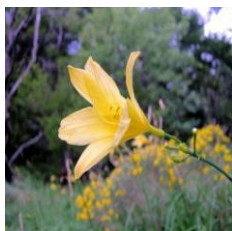
De nombreuses espèces et variétés existent et, pour profiter au maximum de sa floraison, il est intéressant d'en planter deux espèces.

La **bruyère commune**, de nom latin *calluna vulgaris* est la bruyère "traditionnelle". Selon les régions elle porte des noms différents comme "Béruée", "Brandé", "Breuvée", "Bruyère d'Eté", "Bucane", "Callune" et "Péterolle". Connue depuis l'Antiquité elle est l'emblème de la Norvège. Ses fleurs, très mellifères, apparaissent du mois de juillet au mois de décembre selon les variétés.



La **bruyère d'hiver**, de nom latin erica-x-darleyensis, appelée également bruyère de Darley, est quant à elle une obtention récente. Elle a l'avantage d'avoir une longue floraison, du mois d'octobre au mois de mai, lorsque le jardin est relativement peu fleuri.

UNE FLEUR SI DELICATE



De nom latin hemerocallis, l' **hémérocalle** appartient à la famille des liliacées. Elle est également appelée "Lys d'un Jour" et "Orchidée du Pauvre".

Originnaire d'Asie, elle présente des fleurs éphémères qui ne durent qu'une journée, comme le suggère un de ses surnoms. Par contre les fleurs se renouvellent sans cesse pendant tout l'été.

Quant à son surnom d'orchidée du pauvre, il est un peu péjoratif pour cette fleur superbe et gracieuse. D'ailleurs son nom d'hemerocallis vient du grec qui signifie 'beauté d'un jour'.

Les fleurs ont deux autres avantages, elles donnent des bouquets gracieux et ont une bonne tenue en vase ; elles sont comestibles (en boutons ou écloses). Croquantes et légèrement poivrées les fleurs d'hémérocalle apportent de la subtilité aux plats salés.

Vivace et de culture facile, l'hémérocalle est vraiment à adopter.

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

QUICHE RUSTIQUE



Simple à réaliser la quiche rustique est délicate et bien moelleuse. Elle à la fois nourrissante et légère.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 40 Minutes environ.

Ingrédients :

1 pâte brisée prête à l'emploi
200 grammes de champignons de Paris
150 grammes de lardons (fumés de préférence)
100 grammes de fromage type cheddar
1 oignon
2 tranches de jambon cuit (jambon de Paris)
3 œufs
25 centilitres de crème liquide
2 cuiller à soupe d'huile
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher les champignons de Paris et enlever l'extrémité terreuse des pieds avant de les mettre dans de l'eau légèrement vinaigrée. Les égoutter et les émincer en lamelles fines.
Eplucher l'oignon et l'émincer.
Râper le cheddar.
Détailler le jambon en petits dés.
Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 6).
Mettre la pâte brisée dans un moule à tarte. La piquer avec une fourchette.
Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir, à feu vif, les champignons, les lardons et l'oignon pendant une dizaine de minutes. Ensuite égoutter le tout dans une passoire.
Répartir ensuite ce mélange sur la pâte à tarte.
Dans un saladier battre les œufs en omelette, y ajouter la crème, le sel et le poivre. Attention, ne pas mettre trop de sel car les lardons en contiennent. Verser cette préparation dans le moule à tarte.
Déposer dans le four et laisser cuire pendant environ trente minutes. Le dessus doit être doré.

Conseils et Suggestions :

Servir cette quiche avec une salade verte.

ROASTBEEF (ROSBIF) FARCI AUX OLIVES



Les olives transforment le roastbeef en un plat original et bien goûteux. De saveur délicat il est aussi bien adapté pour un dimanche en famille que pour un repas festif.

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : Une vingtaine de minutes.

Ingrédients :

1 roastbeef d'un kilo (bardé et ficelé)
Une dizaine d'olives vertes
1 cuiller à soupe de thym
1 cuiller à soupe d'huile
1 cuiller à soupe de jus de citron
1 cuiller à café de fond de veau déshydraté
10 centilitres d'eau
Sel et Poivre

Préparation :

Penser à sortir le roastbeef une demi-heure avant du réfrigérateur.

Dénoyauter les olives et les couper en deux.

Mettre le four à préchauffer à 250°C (Thermostat 8/9)

Avec un couteau pointu, répartir une vingtaine d'entailles (autant que de demi-olives) dans le roastbeef et y enfoncer délicatement les morceaux d'olives.

Avec un pinceau passer de l'huile sur les parties qui ne sont pas recouvertes de barde et répartir ensuite le thym dessus.

Mettre dans le four pendant 10 minutes puis baisser la température à 210°C (Thermostat 7).

Poursuivre la cuisson environ 10 minutes pour un roastbeef saignant. Selon les goûts ce temps peut être prolongé de 5 ou 10 minutes.

Dès la sortie du four déposer le roastbeef sur une planche à découper. Bien le recouvrir de papier aluminium et le laisser ainsi pendant à peine 10 minutes. Mettre le plat de cuisson de côté.

Pendant ce temps faire bouillir l'eau. Y ajouter le jus de citron et le fond de veau en mélangeant bien.

Verser cette préparation dans le plat de cuisson du roastbeef et remuant tout en grattant le fond du plat avec une spatule en bois pour récupérer tous les sucs de viande.

Couper le roastbeef, déposer les tranches sur un plat de service et verser dessus la sauce.

Suggestions :

Le thym peut être remplacé par du romarin ou des herbes de Provence.

Servir en accompagnements des pommes de terre vapeur, des grenailles au four ou de la salade verte.

MARMELADE DE KUMQUATS



Avec sa petite saveur acidulée, cette marmelade de kumquats se déguste aussi bien au petit-déjeuner qu'au goûter en accompagnement d'un gâteau.

Recette pour 4 Pots.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes environ

Temps de Macération : 24 Heures.

Ingrédients :

1 kilo de kumquats

1 citron

1 kilo de sucre cristallisé

1 litre d'eau

1 gousse de vanille

Matériel :

4 pots de confiture

Une bassine à confiture ou une marmite

Préparation :

Laver les kumquats, les égoutter et les couper en deux. Récupérer le jus. Oter les pépins, il ne faut pas les jeter mais les mettre de côté.

Mettre l'eau dans une marmite et la porter à ébullition. Y ajouter les fruits et laisser blanchir pendant 5 minutes. Les égoutter en conservant le jus de cuisson.

Mettre les fruits dans un saladier avec le sucre en mélangeant bien avec une cuiller en bois. Couvrir et laisser macérer pendant 24 heures.

Passé ce délai mettre les fruits dans la bassine à confiture et l'eau de cuisson des fruits. Ajouter la gousse de vanille coupée en deux.

Presser le citron, récupérer son jus et l'incorporer aux fruits.

Récupérer les pépins de kumquats mis de côté et les envelopper dans une mousseline bien fermée avant de les déposer dans la bassine.

Commencer la cuisson sur feu assez doux en remuant régulièrement avec une cuiller en bois. Lorsque la confiture est chaude, mettre à feu moyen et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.

Lorsque la confiture est cuite, retirer la bassine du feu et enlever la mousseline contenant les pépins. Mettre la confiture encore chaude dans les bocaux.

Conseils :

Pour vérifier que la confiture est bien cuite, déposer quelques gouttes sur une petite soucoupe froide. Lorsqu'on penche doucement la soucoupe, la confiture doit se figer sans s'étaler. Pour une vérification encore plus complète, en posant délicatement le doigt sur la confiture qui est dans l'assiette, l'empreinte du doigt doit rester marquée.

N'hésitez pas à consulter notre fiche concernant les [confitures](#) pour la mise en pot, entre autres.

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.