

# HOMEJARDIN - Newsletter N°68 – 22 NOV. 2014

## SOMMAIRE

Bonjour  
En décembre au jardin  
Sur votre agenda de décembre  
Que de fêtes  
Une aquatique hors normes  
Sacrée pause-café  
Une union tellement bénéfique  
Finir le travail  
Un joyeux drille  
L'outil du mois  
Le saviez-vous  
La carte postale du mois  
Les petites astuces qui changent le quotidien  
De délicieuses baies au jardin  
Incrévable et tellement attirante  
Qu'il est beau !  
Les bonnes recettes de Tatie Gladys  
Abonnement/Désabonnement/Modifications

## BONJOUR



Encore une année qui s'achève et nous allons tout faire pour que ça se passe dans la joie, la bonne humeur et la décontraction, bien que décembre soit un mois à part avec sa succession de fêtes à célébrer.

En effet ce mois-ci il y aura Saint Nicolas et Noël, mais aussi la Saint Sylvestre qui nous fera basculer en 2015.

Le solstice d'hiver est le 22 décembre. A cette date nous connaissons la nuit la plus longue, et donc le jour le plus court, de toute l'année.

Economisez vos pas, gardez votre énergie pour d'autres préparatifs, effectuez vos achats de cadeaux sur internet. Pour davantage de sécurité choisissez des sites de grandes enseignes et/ou ayant pignon sur rue. N'attendez pas la dernière minute et évitez de passer commande les week-ends où les "pirates" sont bien plus actifs et nombreux...

Nous vous souhaitons d'ores et déjà d'Excellentes Fêtes.

## QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?

Peu d'activité en ce mois de décembre au jardin.

Bien sûr les plantations d'arbres continuent. C'est également le moment de bien chouchouter les arbres fruitiers en leur prodiguant les traitements d'hiver ; ils vous remercieront l'été prochain en vous permettant d'abondantes récoltes.

N'oubliez surtout pas qu'il ne faut jamais travailler la terre et/ou planter pendant les périodes de gel.

Vérifiez régulièrement les protections hivernales installées sur les végétaux fragiles. En cas de grands froids, elles doivent être bien fermées. Par contre, s'il y a des journées ensoleillées, il faut les ouvrir un peu pour aérer.

Pensez s'il neige à secouer délicatement les branches alourdies par la neige, ceci pour éviter qu'elles cassent sous le poids. Par contre si la neige n'est pas toujours appréciée, elle n'est pas mauvaise pour le jardin. On dit de la neige de décembre que c'est de l'engrais pour la terre.

Et, bien au chaud, faites des "plans sur la comète" en imaginant déjà les semis et plantations qui agrémenteront le jardin l'année prochaine...

## VOTRE AGENDA DE DECEMBRE



Ce mois-ci un calendrier éphémère que nous déclinerons jour après jour du 1<sup>er</sup> au 24 décembre, l'Avent.

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 !

## QUE DE FESTIVITES CE MOIS-CI !



Impossible de parler du mois de décembre sans faire référence à deux personnages incontournables : Saint Nicolas et le Père Noël.

Saint Nicolas, considéré comme l'ancêtre du Père Noël, rend visite aux enfants dans la nuit du 5 au 6 décembre. Il est accompagné de

son fidèle petit âne. Par contre si les enfants ne sont pas sages, c'est le Père Fouettard qui survient ! Mais bien sûr tous les enfants sont des anges...

Le Père Noël, quant à lui, passe plus tard dans la nuit du 24 décembre. Il est toujours accompagné de ses rennes, avec en tête du traîneau Rodolphe.

Saint Nicolas et le Père Noël sont tous deux gourmands, sans compter qu'il fait froid en hiver. Il ne faut pas oublier de leur laisser quelques gâteaux et une boisson chaude. Et surtout n'oubliez pas les carottes pour l'âne ou les rennes.

Une idée pour convaincre les enfants les plus sceptiques ? Dans un morceau de bois ou de carton découpez en grand secret une grande chaussure, un peu comme celle des clowns. Devant la cheminée ou le sapin disposez, avec les enfants, un linge au pied du sapin et recouvrez-le de farine. Expliquez-leur qu'ainsi, si le Père Noël venait à passer, il laisserait inévitablement son empreinte. Quelle meilleure preuve pourrait-on trouver ?

Evidemment pensez, lorsque les chérubins seront couchés, à appliquer la chaussure dans la farine. Faites disparaître la chaussure, la farine conservera la trace du passage du bonhomme barbu.

... Vous n'aurez plus qu'à contempler émus les yeux émerveillés des enfants le lendemain matin ! Pensez bien à immortaliser ce moment, ayez appareil-photo, smartphone, caméscope... sous la main et prêts à être déclenchés.

L'autre personnage incontournable de Noël, c'est bien le roi de la forêt, le **sapin**. On en trouve maintenant plusieurs espèces qui changent du traditionnel épicéa. Le choix des décorations est également immense, qu'on les trouve dans le commerce ou faites maison.

Enfin souvenez-vous qu'il n'est pas indispensable de dépenser des sommes folles pour que les fêtes soient réussies. Un repas un peu amélioré et joliment présenté, servi sur une belle table, de la bonne humeur, la présence d'êtres qui vous sont chers... Quoi de mieux ?

De la décoration au dîner festif, en passant par les chants, les contes... Tout est regroupé dans notre dossier **Spécial fin d'année** !

## **INCROYABLE MAIS VRAI**



Nous sommes tous pareils, lorsque l'on sème ou plante un végétal, on trouve toujours qu'il ne pousse pas suffisamment vite.

Même si la patience est l'adage du jardinier, il faut avouer que bien souvent nous l'oublions.

Qui n'a jamais rêvé d'une plante qui, six jours après l'apparition des bourgeons, présenterait des feuilles mesurant 90 cm de diamètre ? Impossible ? Et bien non, cette plante existe bien.

Nous l'avons trouvée, il s'agit du Nénuphar Géant qui porte le nom latin de *Victoria amazonica* et appartient à la famille des Nymphéacées.

C'est le recordman du monde de la croissance la plus rapide pour une espèce végétale à fleur.

Si les dimensions de cette plante vous semblaient déjà impressionnantes tout à l'heure, ce n'est encore rien par rapport à celle qu'elles atteindront adultes. Elles auront alors jusqu'à 3 mètres de diamètre ! Une des particularités de cette plante fait que plus son environnement aquatique sera profond, plus ses feuilles seront grandes.

Celles-ci, immenses, sont du plus bel effet et ressemblent à s'y méprendre à des plats à tarte. Elles ont en effet leurs bords relevés et légèrement crénelés. Le nénuphar géant est d'ailleurs souvent affublé du surnom de "moule à tarte".

Ce végétal vit principalement dans les régions tropicales d'Amérique du Sud, nécessitant une température d'au moins 20°C toute l'année.

En été, le nénuphar géant donne naissance à des petites fleurs blanches. Elles ont une durée de vie très courte puisqu'elles fanent au bout de deux jours. Mais pendant ce court laps de temps, elles auront été pollinisées par des petits coléoptères. Des sortes de fruits épineux se développeront ensuite sous l'eau.

En France il est néanmoins possible d'admirer le nénuphar géant dans quelques jardins botaniques qui possèdent des serres tropicales, comme à Menton par exemple.

## GOURMANDS REGALEZ-VOUS



Quasiment impossible de l'ignorer plus longtemps puisqu'il est proposé dans de plus en plus de restaurants ou dans les émissions culinaires, nous pensons au "café gourmand".

L'association de ces deux mots tinte particulièrement aux oreilles de beaucoup d'entre-nous qui sommes gourmands de nature d'une part et amateurs de café d'autre part.

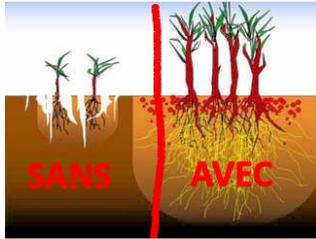
Mais au fait, qu'englobe donc cette appellation ? Le café gourmand est simplement un café, servi accompagné de plusieurs petits desserts.

Le concept n'est donc pas réellement une nouveauté. Qui n'a jamais servi, en fin d'un bon repas, le café en même temps que des petits fours frais et/ou secs ?

Alors pourquoi un tel éclairage maintenant et qui déclenche un réel engouement ?

Peut-être parce que dans les restaurants il permet d'allier légèreté et rapidité. A une époque où nous n'avons jamais le temps, c'est une bonne solution ; on déguste le dessert en même temps que le café, donc on gagne du temps. De plus le principe est déculpabilisant puisqu'on ne mange pas une grosse part de gâteau. Bon d'accord, plusieurs petites parts cela revient au même qu'une seule grosse...Dans l'estomac oui, mais pas dans la tête.

## UNE SACREE ALLIANCE



Comme nous le constatons toujours avec le même émerveillement, la nature est magique, les végétaux et les micro-organismes vivent en pleine harmonie.

Il en est ainsi depuis la nuit des temps, dans les forêts par exemple, avec les végétaux et les mycorhizes. Les quoi ?

Le mot "mycorhize" vient du grec "myco", qui signifie champignon, et de "rhiza" qui signifie racine.

On parle donc de symbiose mycorhizienne, beaucoup emploient également mycorhization, pour désigner l'association (la symbiose) qui s'effectue entre le champignon et la racine des végétaux.

Le mycorhize apporte aux plantes les nutriments, sels minéraux et oligoéléments. Les racines des végétaux, quant à elles, lui transmettent des substances carbonées qui sont indispensables à sa survie. C'est donc un engrais 100% naturel.

Si la symbiose s'effectue de manière totalement spontanée en pleine nature, il n'en est pas de même au jardin. De nos jours les jardinerie proposent des produits spécifiques pour apporter des mycorhizes aux plantes.

Pourquoi est-ce intéressant ? Un des grands avantages des mycorhizes est qu'ils rendent les végétaux beaucoup plus résistants. En effet le mycélium des champignons peut aller puiser plus en profondeur et plus facilement l'eau et les nutriments. Les plantes sont ainsi mieux nourries, plus résistantes à la sécheresse entre autre. Plus vigoureuses, elles croissent plus rapidement.

## TRAVAIL BIEN FAIT



Malheureusement il arrive parfois que l'on soit obligé d'abattre un arbre, de nombreux cas nous y contraignant :

- Il peut être mal placé et menacer une construction,
- lors du déblaiement d'un terrain,
- pour des raisons purement sanitaires, lorsque l'arbre est atteint d'une maladie grave...

Si l'abattage en lui-même est un gros travail, il reste relativement facile à exécuter le plus gros problème survenant lors du retrait de la souche de l'arbre.

Selon les essences et/ou l'âge de l'arbre, les racines peuvent être très profondément ancrées dans la terre, ou également être très étalées. De plus certaines espèces sont très vigoureuses, et des rejets apparaîtront constamment, de la souche ou des racines, si elles ne sont pas correctement enlevées.

Une souche peut être enlevée de plusieurs manières : mécanique, dévitalisée chimiquement ou naturellement.

La première solution est coûteuse et souvent difficile à mettre en place dans les petits jardins. Nous passerons sur la solution chimique car elle est très polluante et surtout dangereuse.

Par contre il existe plusieurs solutions naturelles, écologiques et économiques pour dévitaliser une souche. Il suffit de faire quelques trous et d'aller dans la resserre chercher de l'ail ou du gros sel. Nous vous expliquons tout dans notre fiche dédiée à la **dévitalisation des souches**.

Mais avant d'employer les grands moyens, posez-vous quand même une dernière fois la question de savoir s'il n'est vraiment pas possible de cohabiter.

En quoi une souche restée en terre peut être utile ? Déjà elle peut par exemple servir de support pour installer des pots de fleurs, retombantes ou non. Mais aussi il y a de nombreux insectes auxiliaires qui vous remercieront de leur concéder l'asile dans une vieille souche d'arbre. Ce refuge intéresse de nombreux aides au jardin comme les carabes, les abeilles charpentières...

## **IL EST SI MIGNON**



Vous avez des creux dans le tronc de vos arbres ? Alors peut-être aurez-vous la chance d'observer le lérot. Il est également appelé lérot commun, loir lérot, loir des greniers et rat-bayard. C'est un proche cousin du loir avec qui il ne faut toutefois pas le confondre.

C'est un petit rongeur qui porte le nom scientifique d'*Eliomys quercinus* et qui appartient à la famille des Myoxidae. La particularité de ces derniers est qu'ils ont à la fois des dents pointues de carnassier et des incisives pour ronger.

Tout mignonnet, le lérot mesure une quinzaine de centimètres de long (sans compter la queue qui en fait une dizaine). Il a des oreilles un peu arrondies et de beaux yeux entourés de noir. Son poil est gris, mais blanc sous le ventre.

Comme il est nocturne, c'est le soir que vous le croiserez peut-être dans le jardin. Il s'y installe dans un creux d'arbre, un tas de bois, un grenier, un vieux mur...tous les recoins protégés sont bons pour son gîte. Dans la nature il apprécie les haies, les bois, les forêts...

Une particularité ? C'est un acrobate de haut vol. Hyper agile, il adore être en hauteur et il peut même courir verticalement le long d'un mur.

En hiver il hiberne et ne sort de sa léthargie qu'avec le printemps, dans le courant du mois d'avril. A son réveil il pèse à peine 60 grammes et double de poids jusqu'à la prochaine hibernation. Pour atteindre ce poids il devient un vrai glouton à la belle saison. Omnivore il déguste des insectes, des larves et même des animaux plus petits que lui comme des souris ou des grenouilles. Il lui arrive même de piller des nids (il en prend possession ensuite). En fin gourmand il se délecte également de tous les fruits et aime bien les graines, il se damnerait pour les graines de tournesol.

## L'OUTIL DU MOIS



Le cordeau de jardinage est un outil bien souvent considéré comme peu voire pas utile. Et pourtant il rend bien des services.

Le cordeau est composé de deux petits bâtons de bois taillés en pointe à une extrémité. Ils sont reliés entre eux par une cordelette (en nylon, en chanvre, en coton...). Selon les cordeaux, la longueur de la corde est variable, généralement entre 10 et 40 mètres. Lorsque la corde est bien tendue, elle représente une ligne parfaitement droite.

Son utilité ? Le cordeau est utilisé pour tracer bien droit les lignes de semis (les sillons) ou de plantation de haies par exemple. Il permet également de tracer les allées, les bordures de pelouses...

C'est l'accessoire indispensable à tout bon alignement.

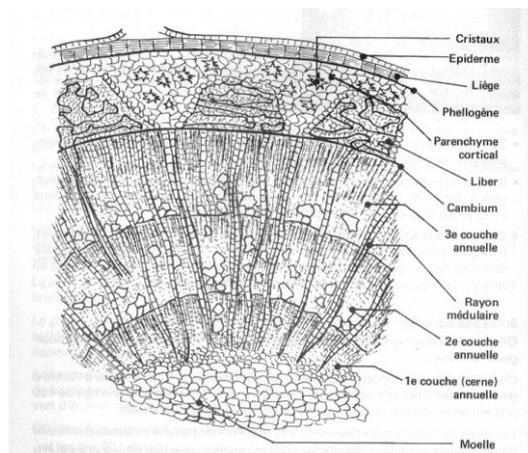
D'où l'expression "tiré au cordeau" qui désigne une chose impeccablement droite.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est-ce qu'un dendrologue ? Il étudie la dendrologie évidemment. Bon d'accord, mais ça n'est pas plus explicite.

Le terme dendrologie est issu du grec "dendron" qui signifie "arbre" et "logos" qui signifie science". La dendrologie est donc la science des arbres et, par extension, de tous les végétaux ligneux.

Le dendrologue étudie l'arbre, dans son milieu naturel ou dans des arboretums, pour en comprendre toutes les spécificités. Il analyse son aire géographique, son évolution, son système végétatif, ses éventuelles pathologies...



## LA CARTE POSTALE DU MOIS

Nos pas nous guideront ce mois-ci à Strasbourg capitale européenne. Pourquoi ? Parce que c'est la ville incontournable des fêtes de fin d'année avec ses très célèbres marchés de Noël.

C'est en effet une grande tradition dans cette ville alsacienne. L'origine de ce marché, qui est le plus ancien de France, remonte à 1570. En alsacien, il se nomme Christkindelsmärik. Installé autour de la cathédrale, il est réputé dans le monde entier et est le plus grand d'Europe.

Il est composé de 300 chalets en bois répartis en 11 groupes afin d'animer tout le cœur de la ville.

Dans ces chalets sont proposés des produits régionaux, des objets artisanaux, et surtout de nombreuses décorations de Noël. Cette année l'invitée d'honneur est la Belgique. Les chalets du village belge vous permettront de découvrir un artisanat très divers et des spécialités culinaires irrésistibles comme la célèbre gaufre de Liège ou encore les frites. Et comment résister aux **cuperdons**, ces délicieux petits cônes aux parfums multiples et intenses, au cœur fondant fabriqués depuis des siècles ?

En ce qui concerne les gourmandises, les alsaciens ont de quoi vous satisfaire aussi. Du pain d'épices au vin chaud en passant par les beignets en tous genres, par les fameux bretzels, par les bredele traditionnellement dégustés durant l'Avent, le choix est quasiment infini...

Mais l'élément incontournable du marché de Noël reste le sapin. Majestueux c'est une véritable star qui trône sur la place. Originaire des Vosges, il mesure 30,5 mètres et pèse 7,5 tonnes. Pour décorer toute cette masse, il faut compter environ trois semaines. Imaginez un peu : il y a aura plus de trois cents décorations, une guirlande de 60.000 leds et d'une longueur de 6 kilomètres...

Pendant les fêtes c'est toute la ville qui vibre à l'heure de Noël, les fenêtres et les balcons des maisons rivalisent d'originalité dans leurs décorations. C'est toute la ville qui prend un air de fête et s'illumine.

En déambulant au gré de vos envies, laissez-vous attirer par les effluves de cannelle et de bon pain d'épice d'antan, et ne résistez pas à l'absorption d'un délicieux et revigorant vin chaud.

Ouvrez bien l'œil, peut-être croiserez vous un bedonnant personnage tout de rouge habillé et portant une grande barbe blanche...





## LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Certaines personnes apprécient les oignons tout en leur reprochant un goût trop fort. Une astuce consiste à les entreposer pendant 48 heures avec des pommes bien mûres. A leur contact, les oignons s'adoucissent.

Une pomme de terre qui vient au secours des fleurs coupées ? Bizarre, et pourtant. Couper une pomme de terre en deux et y faire des trous avec une grosse aiguille à tricoter, une pique à brochettes... La poser ensuite dans le fond du vase puis piquer les fleurs dedans. Premier avantage, les fleurs tiennent bien. Deuxième avantage, la pomme de terre transmet des nutriments qui permettent aux fleurs de durer

## UN PETIT FRUITIER



De nom latin *Vaccinium corymbosum*, le **Myrtillier Arbustif** appartient à la famille des Ericacées. Selon les régions il porte différents noms comme "Bleuet à Corymbes", "Bleuetier", "Bluet", "Corymbelle", "Myrtillier Américain", "Myrtillier à Corymbes" et "Myrtille Géante".

Originaire d'Amérique du Nord, il est décoratif pendant de longs mois grâce à ses baies et à son feuillage qui vire du vert au jaune doré et rouge en automne.

Les baies, les myrtilles, sont plus grosses que celles du myrtillier commun. Elles sont extrêmement riches en vitamines, sels minéraux et oligo-éléments. Elles se dégustent aussi bien dans les plats sucrés que salés.

Les oiseaux sont également amateurs de ces petits fruits. Ce sont d'ailleurs les principaux ennemis du myrtillier arbustif qui est vigoureux et résistant.

Extrêmement rustique, il peut être installé en toutes régions.

### UNE ROBUSTE ORNEMENTALE



L'Aglaonéma appartient à la famille des Aracées.

D'origine indonésienne, elle est cultivée en plante d'intérieur dans nos régions.

Elle présente de nombreux avantages et compte parmi les plantes les plus résistantes avec une grande longévité.

Peu difficile, en matière de lumière par exemple, elle peut s'adapter aux endroits où la plupart des autres plantes d'intérieur dépérissent.

Elle fait également partie des plantes dites dépolluantes.

### UNE FLEUR SI DELICATE



De nom latin *Aechmea fasciata*, le Vase d'Argent appartient à la famille des Broméliacées.

Originnaire du Brésil c'est une plante d'intérieur qui se cultive facilement et qui est robuste. En été, le Vase d'Argent peut être installé en extérieur. Il présente le grand avantage de bien supporter la chaleur

Il est très décoratif avec ses feuilles coriaces et vert parfois argenté, sa longue floraison est aussi un de ses atouts.

Comme toutes les broméliacées il émet de nombreux rejets, ce qui permet de renouveler constamment la plante-mère qui meurt après la floraison.

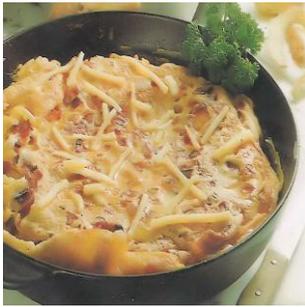
### LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

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

**Erratum** : La recette du **ROASTBEEF (ROSBIF) FARCI AUX OLIVES** (Newsletter 67 du mois dernier) comportait une coquille. Dans les suggestions nous écrivions : " Le romarin peut être remplacé par du romarin..." , il faut lire "le thym peut être remplacé par du romarin..."

Merci d'accepter nos excuses et ne pas nous en tenir rigueur.

## **OMELETTE BRAYAUE**



L'omelette brayaude est originaire du "pays" de Brayaud en Auvergne.

Très nourrissante, elle se déguste en entrée mais également en plat complet.

Recette pour 4/6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

### ***Ingrédients :***

300 grammes de pommes de terre (type bintje)  
100 grammes de cantal  
50 grammes de beurre  
1 tranche épaisse de jambon cru (de 250 grammes environ)  
9 œufs  
2 cuillers à soupe de crème fraîche  
2 cuillers à soupe d'huile  
Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Epluchez les pommes de terre, les laver et les essuyer avant de les couper en dés.  
Couper le cantal en bâtonnets fins.  
Couper le jambon en petits dés.  
Mettre les œufs dans un saladier, les battre en omelette. Ajouter du poivre et du sel.  
Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire rissoler les pommes de terre, à feu vif, pendant 4 minutes environ. Lorsqu'elles sont dorées, mettre sur feu doux, couvrir et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Remuer souvent pour qu'elles cuisent uniformément.  
Passé ce délai, ajouter le jambon et laisser cuire deux minutes à découvert en remuant constamment.  
Incorporer ensuite le beurre dans la poêle ainsi que les œufs. Cuire comme une omelette classique.  
Lorsque l'omelette est prise, la retourner délicatement.  
Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes à feu moyen.  
A la fin de la cuisson, mettre l'omelette sur un plat. Répartir sur le dessus la crème fraîche et les bâtonnets de cantal.  
Servir de suite.

### ***Conseils et Suggestions :***

Attention à ne pas trop saler car le jambon cru l'est bien déjà.

## **QUICHE AU POULET**



La quiche au poulet est idéale pour un repas le soir accompagnée d'une salade verte.

Recette pour 4/6 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes

Temps de Cuisson : 45 minutes.

### ***Ingrédients :***

400 grammes de blancs de poulet  
200 grammes de champignons émincés (en boîte)  
1 pâte brisée prête à l'emploi  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
3 œufs  
25 grammes de beurre  
25 centilitres de bouillon de volaille  
25 centilitres de crème fraîche  
2 cuillers à soupe de moutarde  
Sel et Poivre

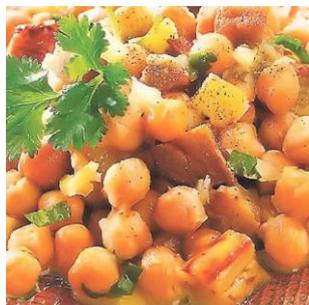
### ***Préparation :***

Egoutter les champignons.  
Mettre la pâte brisée dans un moule à tarte beurré ou recouvert de papier cuisson. En piquer le fond avec une fourchette.  
Peler l'oignon et l'ail puis les émincer.  
Détailler les blancs de poulet en petits dés.  
Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y faire revenir pendant 5 minutes le poulet, les champignons, l'ail et l'oignon.  
Ajouter ensuite le bouillon et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le liquide s'évacue.  
Laisser refroidir.  
Faire préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7).  
Mettre les œufs dans un bol et les battre avec la crème, la moutarde et le poivre. Incorporer à la préparation au poulet en mélangeant bien.  
Verser sur la pâte.  
Mettre au four pendant environ 35 minutes.

### ***Conseils et Suggestions :***

Pour plus de saveur il est possible de prendre de la moutarde à l'ancienne, de la moutarde à l'estragon.

## **SALADE CITRONNEE DE POIS CHICHES**



Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

### ***Ingrédients :***

400 grammes de pois chiches en conserve  
2 aubergines  
1 citron jaune frais  
1 citron jaune confit  
4 cuillers à soupe d'huile (d'olive de préférence)  
Sel et Poivre

### ***Préparation :***

Rincer les pois chiches sous l'eau froide et les laisser s'égoutter dans une passoire.

Laver le citron frais, le couper en deux et récupérer le jus d'une moitié.

Laver les aubergines, les essuyer et les couper en deux dans le sens de la longueur. A l'aide d'un couteau pointu, piquer leur peau. Les déposer, côté peau sur le dessus, sur une plaque à four préalablement beurrée. Les mettre sous le gril pendant une quinzaine de minutes (il faut que la chair soit tendre et que la peau soit boursouflée). Les mettre, dès la sortie du four, dans un saladier d'eau froide et les égoutter de suite. Les peler et détailler la chair en petits dés.

Retirer la peau du citron confit et couper sa pulpe en petits dés.

Dans un saladier mettre le jus de citron, le sel et le poivre et émulsionner en versant doucement les 4 cuillers à soupe d'huile. Incorporer les dés de citron confit dedans.

Mettre les pois chiches dans un saladier avec les dés d'aubergine et mélanger.

### ***Conseils et Suggestions :***

Il est possible d'ajouter quelques pluches de cerfeuil, de coriandre ou de persil.

Une pointe de couteau de piment donne du peps à cette salade.

## **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.