

HOMEJARDIN - Newsletter N°70 – 21 JANV. 2015

SOMMAIRE

Bonjour
En février au jardin
Sur votre agenda de février
La fiesta continue
Pharmacie verte
Exceptionnelle et belle
Insectes nos amis
Y'avait longtemps
Une vraie salade de fruits
L'outil du mois
Le saviez-vous
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Rocamboles
Trouvez-lui vite une place
Un fruitier plein d'atouts
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Comme à chaque fois nous sommes ravis de vous retrouver pour ce petit rendez-vous, devenu le parfait très d'union entre vous, les plus fidèles de nos suiveurs, et homejardin.

A chaque fois c'est la peur de la page blanche, l'angoisse d'essayer de deviner ce qui serait insolite et intéressant tout en sélectionnant des sujets ayant un rapport, même lointain parfois, avec les espaces thématiques de nos sites.

Et puis d'un coup ça vient ! Peut-être la conséquence de la poussée d'adrénaline décrite ci-avant ?

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



En février les travaux sont encore réduits au jardin car c'est vraiment un mois imprévisible.

Si le mois de février est le plus court de l'année, il est également le plus redouté. De nombreux dictons en témoignent comme par exemple : "Février de tous les

mois le plus froid et le plus matois", "Février le plus court des mois est de tous le plus sournois", "Février de tous les mois est le pire cent fois."...

Les anciens disaient qu'en février le jardinier ne dormait toujours que d'un œil. Pourquoi ? Parce qu'une belle journée pousse les bourgeons à émerger, alors que par contre le lendemain il gèle : et... adieu les bourgeons. Donc grande prudence avec les protections hivernales. On peut les ouvrir les belles journées mais il ne faut pas oublier de les refermer le soir.

Bien sûr, s'il ne gèle pas les plantations d'arbres et d'arbustes peuvent continuer.

Il faut profiter des belles journées pour travailler la terre en enlevant les mauvaises herbes et en l'ameublissant en vue des futurs semis ou plantations. C'est aussi la bonne période pour faire des apports de compost et de fumier dans les futures planches. Attention en bêchant les plates-bandes et les massifs, certains bulbes printaniers commencent à pointer leur nez, il ne faut pas les abimer.

Les semis de certains légumes et fleurs peuvent démarrer sous châssis, tunnel, serre ou cloche.

Par contre c'est le moment de bien répertorier les semences, le matériel... et de réfléchir la future structure du jardin, le printemps va vite arriver.

Heureusement, tout doucement mais sûrement, les jours commencent à rallonger !

VOTRE AGENDA DE FEVRIER



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 !

ET LA FIESTA CONTINUE



Février n'est pas en reste et nous propose lui-aussi son lot de festivités, donc d'occasions pour nous régaler.

Cela commence avec la [Chandeleur](#), le 2 février. Appelée également Fête des Chandelles, elle correspond au quarantième jour après Noël. L'origine de la Chandeleur est très ancienne puisque les romains dégustaient déjà des galettes en vénérant la déesse Cérès. Le symbole de la Chandeleur est la crêpe ; cette dernière symbolise le disque solaire. Autrefois les paysans considéraient également qu'elle annonçait le printemps, le démarrage des

travaux agricoles.

Attention en faisant sauter les crêpes il ne faut pas oublier de tenir une pièce dans la main. Si traditionnellement on utilise un louis d'or, un euro fera l'affaire. Pourquoi ? Parce que, si la crêpe a bien sauté, c'est le bonheur assuré pour l'année.

Puis c'est au tour de la fête des amoureux, la Saint Valentin le 14. Quoi de plus beau que d'exprimer tout son amour à l'être chéri ?

Et le 17 février que se passe-t-il ? Mais c'est Mardi-Gras et, comme son nom le laisse entendre, ce jour-là on ne donne pas dans le maigre. A nous gaufres, bugnes, merveilles, beignets et autres fritures. Et bien sûr on déguste toutes ces gourmandises en étant déguisés puisque Mardi-Gras est indissociable du Carnaval.

PHARMACIE VERTE



Tous les jardiniers le savent, même en chouchoutant les plantes dans un jardin pourtant bien entretenu, la venue des parasites et/ou des maladies est inévitable.

Pour de multiples raisons, toutes plus fondées les unes que les autres, nous bannissons de plus en plus tous les produits chimiques. Mais alors comment faire pour poursuivre efficacement la lutte ?

Simplement en utilisant ce que la nature met à notre disposition dans ce domaine.

Depuis longtemps, lorsque la botanique et l'horticulture étaient totalement inconnues, l'homme avait déjà compris instinctivement que les plantes devaient avoir de grandes propriétés.

Effectivement les plantes médicinales ne conviennent pas qu'à l'homme et/ou l'animal, mais aussi aux végétaux.

C'est ainsi que nous avons les plantes amies à notre disposition.

Et elles agissent de manière préventive comme curative tout en étant économiques et écologiques.

Bien sûr il y a des préparations qui demandent plus de temps que d'autres, comme les macérations de purin par exemple.

Mais à contrario nous avons aussi les infusions et les décoctions. Elles sont ultra rapides et faciles à réaliser, tout en étant très efficaces. Quelques minutes de chauffe, on laisse refroidir, on vaporise sur les plantes...et hop le tour est joué.

Alors faisons le tour du jardin pour bien observer les plantes et surtout ne jetons pas de suite toutes les mauvaises herbes. Beaucoup de ces dernières ont en effet des propriétés insectifuges.

Des précautions sont à prendre pour que tous ces traitements naturels soient efficaces ; ils doivent être préparés dans les "règles de l'art", à l'instar des tisanes pour les humains.

Ne négligez pas la météo et le bon sens, inutile de traiter si la pluie est annoncée, le produit serait lessivé de suite. Inutile aussi de traiter un jour de grand vent, toutes les plantes alentour en profiteraient, mais peut-être pas celles que vous ciblez...

EXCEPTIONNELLE ET BELLE



La merveille s'appelle Kohleria allenii. C'est une fleur de la famille des Gesnériacées, des saintpaulias, qui est originaire du Costa Rica et de Panama. L'exceptionnel est qu'elle n'est cultivée que dans deux jardins au monde.

Au mois d'octobre 2014 a eu lieu un évènement rare, sa floraison, dans le jardin botanique du Parc de la Tête d'Or à Lyon, réputé pour ses plantes rares.

Haute d'une cinquantaine de centimètres sa floraison offre des petites fleurs en forme de clochettes. Légèrement poilues elles sont rouges et tachetées de points noirs. La floraison dure une quinzaine de jours.

Pour implanter ce végétal, les graines ont été collectées directement au Costa Rica et deux massifs ont été installés dans les serres chaudes du jardin botanique.

C'est une plante tropicale qui demande des conditions de culture très spécifiques.

Donc bravo aux jardiniers lyonnais !

INSECTES NOS AMIS



Il suffit en été d'observer les jardins pour assister au ballet incessant d'insectes allant de fleur en fleur. En butinant ainsi ils se délectent du nectar qu'elles renferment. Qui sont ces hyperactifs qui ne cessent d'aller et venir ? Ce sont les insectes pollinisateurs, comme les abeilles, les bourdons, les papillons...

On ne peut que féliciter ces grands travailleurs, car c'est grâce à eux que nous pouvons déguster bon nombre de légumes, de graines ou de fruits. En effet ces végétaux ont besoin que leurs fleurs soient fécondées pour fructifier. C'est là que ces auxiliaires du jardinier participent à la **pollinisation**, donc à la fécondation.

Ce que l'on appelle pollinisation c'est le passage du pollen de l'organe mâle à l'organe femelle d'une fleur. Lorsque vous observez bien une fleur vous voyez, dans son cœur, des sortes de petites graines jaunes, ce sont les grains de pollen. Ils apparaissent sur l'organe mâle de la fleur, l'étamine, et plus précisément sur les anthères. L'organe femelle quant à lui est appelé pistil.

C'est en butinant de fleur en fleur, que les insectes pollinisateurs véhiculent le pollen entre leurs pattes, de l'étamine jusqu'au pistil.

Bien sûr la pollinisation peut également être faite par le vent, par l'eau ou par l'homme, mais les insectes sont ceux qui ont le rôle le plus important dans cette pollinisation croisée ou allogamie.

Il est donc essentiel de favoriser la venue et l'installation de ces auxiliaires dans le jardin. Et pour cela certaines plantes viennent en aide au jardinier. Ce sont les plantes mellifères ou nectarifères.

Si les plantes sauvages souvent détestées du jardinier, comme le coquelicot ou le pissenlit, sont très mellifères, bien d'autres plantes à fleurs cultivées font le régal des butineurs. Il en va de même avec les plantes aromatiques, les grimpantes, les arbres et arbustes.

Généralement les fleurs qui attirent les pollinisateurs sont très colorées, odorantes et simples avec de grandes corolles évasées, afin qu'ils puissent bien pénétrer dedans.

Sans oublier, pour que toute cette biodiversité soit présente au jardin, qu'il ne faut pas utiliser de pesticides, insecticides ou autres traitements chimiques.

Y'AVAIT LONGTEMPS !



Tiens, cela faisait longtemps mais ce mois-ci un coup de g...e pointe son nez.

Chez homejardin nous sommes tous gourmands. Les émissions télévisées culinaires pourraient donc nous attirer. Mais hélas, à chaque fois de l'agacement et de la déception.

Tout ça à cause du leitmotiv employé à tour de bras par les chefs cuisiniers, et qui nous hérissent le poil... "revisiter".

Vous connaissez le principe. On part d'une recette totalement traditionnelle et on la transforme. Par exemple la célèbre tarte Tatin qui est composée d'une pâte à tarte et de quartiers de pommes caramélisés. Une recette simple dans laquelle les pommes sont à la fois fondantes et croquantes.



Revisitée la tarte devient toute autre. On vous sert par exemple, bien posée avec un emporte-pièce, une sorte de compotée de pommes coupées en petits morceaux ; bien sûr à cette compotée on a ajouté des ingrédients "à la mode" et inattendus comme certaines épices, du combava ou du yuzu.

A côté trône un palet breton, un cookie ou un petit gâteau sec fait avec des spéculoos... Mais il manque le caramel ? Regardez mieux l'assiette ; vous voyez des points marron ? Et bien le voilà le caramel, ces quelques points de décoration !

Nous ne doutons pas que ce dessert revisité soit délicieux d'ailleurs mais avouez que nous sommes loin de la tarte Tatin traditionnelle et de la légende qui l'accompagne. Peut être sommes-nous rétrogrades mais pourquoi garder le nom d'un dessert connu et reconnu ? Les cuisiniers manquent-ils à ce point d'imagination pour ne pas trouver un nom spécifique à leur création au lieu de dénaturer ce qui existe, où s'agit-il hélas d'une stratégie purement commerciale ?

UNE SALADE DE FRUITS A LUI TOUT SEUL

Vous aimez les fruits ? Alors imaginez un arbre qui donne une fructification abondante avec 40 fruits d'espèces et variétés différentes ! Surréaliste dites-vous, et bien non. Cet arbre existe vraiment. Il se nomme simplement Arbre aux 40 fruits (Tree of forty fruits).

C'est une création faite intégralement par l'homme. Nous devons cette idée à un américain, professeur d'art dans une université. Sam Van Aken, c'est son nom, a eu cette idée en 2008. Ce passionné de botanique et d'agriculture s'émeut lorsqu'il apprend que, faute de budget, le verger de l'Agricultural Experiment Station de New York doit fermer. Ce verger renferme de très nombreuses variétés de fruits à noyaux, pas loin de 250, dont certaines sont anciennes puisqu'elles datent de 150 à 200 ans. Il décide donc de racheter le verger, pour qu'il ne soit pas détruit, mais il pousse l'idée plus loin en imaginant obtenir un arbre portant 40 fruits différents.

Il étudie alors chacune des variétés présentes dans le verger afin d'établir un calendrier des floraisons et des fructifications et sélectionner ces 40 fruits. Il commence alors à greffer une première variété sur une racine. Les années suivantes, il greffe peu à peu sur des branches les nouvelles variétés. Il pense bien à patienter entre chaque greffe afin que l'arbre assimile correctement le greffon sans faire de mélange. C'est au bout de 5 ans que l'arbre réellement naît et peut commencer à produire ses 40 fruits différents.

Si en automne ou en hiver il ressemble à un arbre ordinaire, au printemps c'est une profusion de fleurs qui l'illumine. Et surtout que dire de cette mosaïque de couleurs qui se mêlent entre les fleurs blanches, roses, rouges...

Ensuite nos yeux éblouis peuvent admirer les amandes, les abricots, les cerises, les pêches, les prunes... qui apparaissent simultanément.

Fort de cette réussite, qu'il considère comme une œuvre d'art, Sam Van Aken, a déjà produit 16 spécimens.

La photo est empruntée à son [site](#) où vous en trouverez d'autres ainsi que l'évolution de ses recherches. Dommage qu'il soit en anglais.



L'OUTIL DU MOIS



Tous ceux qui possèdent des cassissiers, des framboisiers, des mûriers ou des myrtilliers, ainsi que ceux qui passent des heures à ramasser ces fruits dans la nature, savent combien ce travail est rébarbatif.

Mais il y a un petit outil, souvent méconnu, qui rend bien des services et facilite la cueillette.

Nous voulons parler du peigne à fruits. C'est un ustensile qui ressemble vraiment à un peigne. Il se tient facilement grâce à une poignée.

C'est un outil très ancien, ancestral même. Autrefois en bois et métal on en trouve maintenant en plastique. Muni de nombreuses dents il permet de récolter les petits fruits sans les abimer, sans les faire tomber à terre, sans se piquer les doigts, et sans arracher le feuillage.

C'est vraiment un outil à adopter.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Etes-vous, peut-être même sans le savoir, rosutiphile ?

C'est un nom barbare pour désigner un collectionneur d'arrosoirs. Certains d'entre eux en ont emmagasiné de nombreux datant même de plusieurs siècles.

De nos jours il en existe de toutes les formes, de toutes sortes de matière, avec décoration ou unis...

Les premiers arrosoirs sont très difficiles à trouver car, du fait qu'ils étaient en céramique, beaucoup ont été cassés. Ce n'est que vers la fin des années 1600 que les premiers arrosoirs en cuivre sont apparus dans les jardins royaux. Par la suite le zinc, le métal galvanisé, puis le plastique ont révolutionné et surtout démocratisé cet accessoire.

Il existe un vrai marché des arrosoirs, et les "vrais" collectionneurs sont prêts à mettre des milliers d'euros pour un modèle ancien.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Ce mois-ci la carte postale nous emmène faire un tour dans un massif forestier de moyenne montagne situé au sud-ouest de l'Allemagne, dans le Schwarzwald autrement appelé la Forêt-Noire. Le mont le plus haut est le Feldberg qui culmine à 1493 mètres.

Deux grands parcs naturels se partagent la quasi-totalité de la Forêt-Noire. Les randonneurs peuvent s'en donner à cœur joie avec les nombreux sentiers balisés. Le paysage, sans cesse changeant, est un enchantement pour les yeux. Et pensez à respirer à pleins poumons les odeurs de conifères.

Au cours des promenades on peut admirer les lacs dans lesquels les sommets montagneux se reflètent ; les abondantes cascades ; des pâturages verdoyants ; des coteaux de vignobles, et bien sûr les rois de la forêt, les épicéas.

Un des coins les plus sauvages est situé dans la vallée du Wutach, qu'un ruisseau qui porte le même nom parcourt. Cette vallée est surnommée "Le grand canyon de la Forêt-Noire".

Dans la région du Feldberg, au sud de l'Allemagne on peut admirer une flore endémique qui ne pousse que dans les Alpes ou en Scandinavie. Mais toute la forêt-Noire, véritable poumon vert de l'Allemagne, regorge d'une biodiversité impressionnante.

De nombreuses légendes sont attachées à la Forêt-Noire qui fascine depuis des siècles. Elle a d'ailleurs inspiré de nombreux écrivains. Autrefois on y croisait des ours et des loups, sans compter les brigands de grand chemin qui y trouvaient refuge. De nos jours on peut voir parfois des lynx.

Dans les vallées, outre les élevages, l'activité est surtout centrée sur la culture des céréales. Bien sûr les abondants sapins en font une région où le travail du bois a la part belle. L'horlogerie est aussi une très ancienne tradition de la région ; un musée lui est d'ailleurs consacré à Furtwangen.

Bien sûr les eaux pures descendant souvent des monts en cascade, en font également une région avec de nombreuses sources thermales. Les amateurs de bons repas ne sont pas oubliés tant les spécialités gourmandes de la Forêt-Noire foisonnent.

Vous pourrez ainsi vous délecter avec le fameux jambon de la Forêt-Noire, les saucisses fumées, les truites fumées... Sans oublier le très célèbre dessert aux cerises, la Forêt-Noire. Avec modération vous pourrez également déguster les différents vins et liqueurs à base de fruits comme le wässerli.





LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



On se bagarre bien souvent pour nettoyer le grill. Pour éviter de s'énerver il suffit de prendre du marc de café et de frotter le grill avec une éponge. Il ne reste plus qu'à passer ensuite l'éponge humide dessus et à l'essuyer.

On a parfois la main trop lourde lorsqu'on arrose les plantes vertes. Non seulement ce n'est pas bon pour beaucoup d'entre-elles mais en plus l'eau déborde de la soucoupe et se répand partout. Pour pallier à ce souci, mettre des sachets de thé infusés mais secs dans la soucoupe. Ils absorberont l'excès d'eau.

PONSON DU TERRAIL rime avec AIL



Connaissez-vous l'ail rocambole ou ail d'Espagne ? De nom latin *Allium sativum scorodoprasum*, il appartient à la famille des Alliacées.

Sa particularité par rapport à l'ail "classique" est qu'il peut rester en place plusieurs années. En laissant les gousses en terre, le plant se reproduit sans cesse.

En effet si les gousses peuvent se consommer on déguste également ses feuilles et ses bulbilles aériennes.

De culture facile et de saveur plus douce que l'ail, il a tout pour plaire. De plus il se ressème spontanément sans devenir envahissant. Autre avantage il est plus résistant aux maladies que toutes les autres espèces et variétés d'aulx.

Quelque peu délaissé il était beaucoup consommé au Moyen-âge.

DES PLUMEAUX PLEIN LE JARDIN



Avec ses fleurs aux couleurs vives, la célosie à panache a tout pour plaire.

De nom latin *celosia argentea* variété *plumosa*, elle appartient à la famille des Amaranthacées. Elle est également appelée "célosie plumeuse".

Bien touffue, elle est décorative avec ses épis floraux plumeux qui apparaissent du mois de juin jusqu'aux gelées.

Au jardin, en pleine terre ou au balcon dans une jardinière, elle trouvera toujours une place.

Un autre avantage est que les fleurs servent à, confectionner de beaux bouquets frais, mais également secs, et de longue tenue.

IL A BEAUCOUP D'ATOUTS



De nom latin *Hippophae rhamnoides*, l'argousier appartient à la famille des Elléagnacées. Il est également appelé "Agasse", "Ananas de Sibérie", "Baie aux Faisans", "Bourdaine Marine", "Epine Luisante", "Epine Marante", "Epine Marine", "Faux Nerprun", "Griset", "Olivier de Sibérie" et "Saule Epineux".

Très rustique c'est un arbre fruitier très décoratif toute l'année. Ses rameaux épineux et son port buissonnant en font un élément intéressant à installer dans une haie défensive.

C'est également un excellent brise-vent.

Du fait qu'il est dioïque, il faut planter au moins deux pieds, un mâle et une femelle, pour obtenir des fruits.

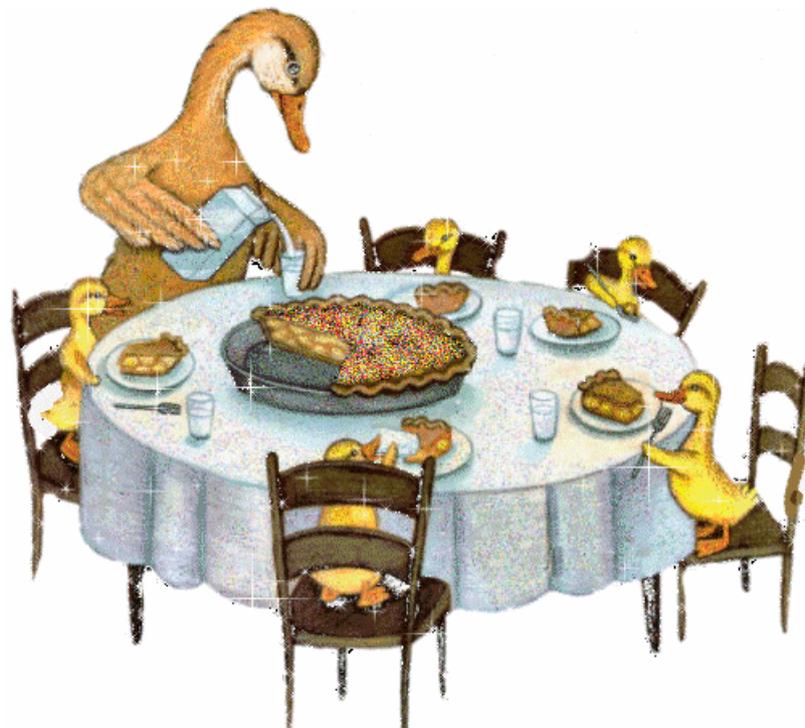
Les baies nommées argouses sont acides mais très riches en vitamines, et délicieuses en sirop, confiture ou gelée.

Sans compter que les oiseaux vous diront merci car eux ne craignent pas ses épines et sont extrêmement friands de ses baies.

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 ET... BON APPETIT !



BOUCHEES A LA MIMOLETTE



Les bouchées à la mimolette se dégustent sans modération à l'apéritif. Elles sont également bien adaptées pour les buffets, lunches...

Recette pour environ 16 bouchées.
Temps de Préparation : 20 Minutes.
Temps de Cuisson : 25 Minutes.

Ingrédients :

250 grammes de pâte brisée prête à l'emploi
100 grammes de chapelure
80 grammes de mimolette (de préférence de la "vieille")
4 petits oignons blancs
1 œuf
1 jaune d'œuf
3 cuillers à soupe de crème fraîche
½ cuiller à soupe d'herbes de Provence
Sel et Poivre

Préparation :

Eplucher les oignons et les émincer finement.
Emietter la mimolette, si elle est vieille, ou la couper en très petits cubes si elle est fraîche.
Dans un saladier bien mélanger les oignons, la mimolette, la chapelure, la crème, un œuf entier, les herbes, le sel et le poivre.
Mettre le four à préchauffer à 180°C (Thermostat 5).
Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
Sur le plan de travail légèrement fariné étaler la pâte brisée de sorte à obtenir un rectangle de 38 à 40 cm sur 23 à 25 cm. Couper ce rectangle en deux dans le sens de la longueur.
Étaler la préparation au centre de chaque bande de pâte.
Avec un pinceau humidifier le bord intérieur d'un côté de la bande. Replier ensuite la bande en deux, en faisant attention à ce que la farce ne déborde pas. Presser bien les bords, à l'aide d'une fourchette, afin de les souder.
On obtient ainsi deux sortes de boudins de pâte. Il ne reste plus qu'à les recouper en huit tronçons chacun.
Les déposer sur la plaque de cuisson.
Mettre le jaune d'œuf dans une tasse avec un peu d'eau en mélangeant bien. A l'aide d'un pinceau badigeonner les bouchées avec ce mélange.
Mettre au four pendant 25 minutes.

QUENELLES DE BROCHET AUX CHAMPIGNONS



Une recette rapide à réaliser mais délicieuse et délicate.
Servies avec du riz blanc, ces quenelles donnent un plat bien équilibré.

Recette pour 4 Personnes.
Temps de Préparation : 10 minutes.
Temps de Cuisson : 25 Minutes.

Ingrédients :

12 quenelles de brochet (en boîte ou sous vide)
400 grammes de champignons de Paris (en boîte)
50 grammes de beurre (20 grammes + 30 grammes)
25 centilitres de crème liquide
2 cuillers à soupe de Maïzena
1 cuiller à café de concentré de tomate
1 cuiller à café de jus de citron
1 litre d'eau
Sel et Poivre

Préparation :

Mettre les quenelles dans une passoire pour bien les égoutter.
Egoutter les champignons.
Faire chauffer l'eau dans une casserole. Lorsqu'elle frémit y mettre les quenelles pour les pocher pendant 10 minutes. Le feu doit être doux car l'eau ne doit jamais bouillir.
Dans une poêle faire fondre 20 grammes de beurre. Y ajouter les champignons de Paris et les laisser, sur feu moyen, pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
Lorsque les quenelles sont prêtes, les égoutter et les déposer de suite sur un plat de service. Faire de même avec les champignons. Recouvrir le plat d'un papier aluminium et réserver au chaud.
Mettre les 30 grammes de beurre restant dans la poêle et, lorsqu'il est fondu et commence à faire un peu de mousse, ajouter la Maïzena en mélangeant bien. Remuer ainsi pendant environ une minute puis incorporer la crème toujours en remuant. Poursuivre la cuisson pendant encore une petite minute, le temps que la sauce épaisse. Ajouter alors le sel, le poivre, le jus de citron et le concentré de tomate ; au bout d'une minute verser la sauce sur les quenelles.
Servir de suite.

Présentation :

Il est possible d'ajouter au dernier moment des pluches de cerfeuil, de persil ou de l'aneth.

CROUSTADE AUX POMMES



La pâte filo donne à cette crostade de la légèreté et du croustillant. Un dessert qui plaira aux petits et aux grands.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes.

Ingrédients :

700 grammes de pommes
8 feuilles de pâte filo
50 grammes de beurre
50 grammes de raisins secs
25 grammes de sucre en poudre
25 grammes de sucre glace
½ citron

Matériel :

Moule à tarte d'environ 22 centimètres de diamètre

Préparation :

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

Faire fondre le beurre.

Beurrer, à l'aide d'un pinceau, le moule à tarte.

Récupérer le jus du demi-citron. Râper finement son zeste.

Peler les pommes, les épépiner et les couper en dés. Ajouter le jus de citron et le zeste en mélangeant bien.

Mettre dans une poêle à peu près une cuillère à soupe de beurre ainsi que les dés de pommes. Faire cuire pendant environ 5 minutes en remuant. Ajouter ensuite le sucre et les raisins secs en mélangeant bien. Retirer du feu.

Garnir le moule avec 6 feuilles de pâte filo en les beurrant au pinceau, afin qu'elles puissent adhérer entre elles. Il faut également penser à les laisser dépasser du moule.

Répartir dans le moule les dés de pommes.

Rabattre dessus les morceaux de pâte filo qui dépassent et ajouter sur le dessus les deux feuilles restantes. Ne pas oublier de les badigeonner avec du beurre.

Mettre dans le four pendant 15 minutes.

Saupoudrer avec le sucre glace et servir.

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.