

HOMEJARDIN - Newsletter N°72 - 21 MARS 2015

SOMMAIRE

Bonjour
En avril au jardin
Sur votre agenda d'avril
De l'or à la pelle
Prise de bec
Des billes, oui mais...
Cocorico
Pierre précieuse
Fonte, mais pas des neiges
L'outil du mois
Le saviez-vous
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Ne se déguste pas en sandwich
La classe !
Charme désuet
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR

Depuis le temps qu'on attend, la Nature est enfin réveillée et nous allons nous en donner à cœur-joie, qui dans un jardin, qui sur son balcon et/ou sa terrasse.

Etymologiquement avril vient du latin aprilis qui est un dérivé d'aperire qui signifie ouvrir. C'est en effet l'époque où les bourgeons commencent à éclore.

Mais attention, comme le dit un célèbre dicton, "En avril ne te découvre pas d'un fil". Plusieurs "phénomènes" dans le courant de ce mois peuvent mettre à mal les cultures.

La lune rousse peut s'avérer dangereuse pour les semis et tous les végétaux frileux. Elle commence le 18 pour se terminer le 17 mai.

Les autres "ennemis" du mois sont les Cavaliers du Froid. Appelés aussi Cavaliers de Glace ou Chevaliers de Glace, ils débiteront le 25 avril et se poursuivront jusqu'au 6 mai. Ils ont mauvaise réputation (à juste titre) et portent bien leurs noms car ils amènent bien souvent des gelées.

Au niveau des réjouissances il ne faut pas oublier de partir, le 5, à la chasse aux œufs de Pâques.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Au mois d'avril le jardinier a le sourire car il peut commencer à s'activer dans tous les coins du jardin.

Mais patientez encore quelques jours pour vous laisser tenter par tous les végétaux que proposent les marchands, c'est encore trop tôt pour les végétaux frileux. Attendez plutôt la mi-mai, après les Saints de Glace.

Allez patience ça arrive vite quand même.

Bien sûr attendre ne veut pas dire se reposer car il y a quand même beaucoup de choses à faire comme terminer le rempotage ou le surfaçage des plantes d'intérieur.

Ces dernières commencent bien à sortir de leur dormance, c'est donc le moment de reprendre les apports d'engrais.

Les impatientes peuvent néanmoins semer légumes et fleurs non frileux directement en pleine terre, les fragiles ne le seront que sous abri.

C'est également la période pour bien nettoyer les massifs et préparer la terre qui accueillera les annuelles le mois prochain.

La pelouse peut être ensemencée, le bassin nettoyé, les allées désherbées, le salon de jardin préparé... Voilà quand même beaucoup de travail à faire, non ?

VOTRE AGENDA D'AVRIL



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 !

DE L'OR A LA PELLE



Les jardiniers connaissent bien l'or vert qui enrichit plus qu'avantageusement la terre et nourrit les végétaux. Cette matière riche c'est bien sûr le compost.

Utilisé depuis la nuit des temps le compost est le résultat de la décomposition et de la fermentation de déchets verts de végétaux et de déchets secs comme du carton.

Un tas de compost c'est tout un écosystème qui s'active pour créer un amendement organique 100% naturel. On y trouve des fousseurs comme les vers de terre, des décomposeurs comme les cloportes ainsi que des micro-organismes du type bactéries et champignons.

Faire son compost c'est en fait redonner à la terre ce qu'elle nous a fourni. C'est d'ailleurs ce qui s'effectue spontanément dans la nature, lorsque les feuilles mortes se décomposent pour créer de l'humus.

Faire son compost c'est également réduire, de manière assez conséquente, les déchets ménagers.

Il n'est plus réservé aux grands espaces car divers composteurs que l'on trouve maintenant dans le commerce peuvent être installés dans de petits jardins.

On a bien souvent tendance à reprocher au compost sa mauvaise odeur. Mais ce n'est qu'une idée reçue lorsque le tas de compost est bien géré et entretenu ; aucune odeur ne s'en dégage.

Une autre solution, idéale pour les personnes ne disposant que d'un balcon par exemple. Faire son compost en intérieur grâce à au lombricompostage (ou vermicompostage). Dans ce cas ce sont les vers de terre qui sont les grands travailleurs.

UN EMPLUME GOURMAND, MAIS SURTOUT GOURMET



Après des années de "laisser aller" les forêts sont peu à peu reboisées. C'est l'occasion d'y faire de belles promenades et d'y rencontrer une faune bien souvent typique.

Dans les forêts de conifères on peut croiser la route d'un passereau haut en couleur, le "bec-croisé des sapins". Il porte le nom scientifique de *Loxia curvirostra* et appartient à la famille des Fringillidées. Bien que de plus en plus nombreux ces oiseaux restent inscrits sur la liste de ceux à protéger.

Comment les reconnaître ? Le mâle arbore un plumage rouge-brique avec des ailes brun-grisâtre. La femelle quant à elle est jaune et verte. Il possède un grand bec à mandibules croisées à l'extrémité. Pesant entre 35 et 50 grammes, il mesure environ 15 centimètres de long.

Pour s'interpeller d'un arbre à l'autre, les becs-croisés émettent des "chip-chip", des "kip-kip" (NDLR : Pardon pour la traduction et l'imitation très approximatives)...

Un indice pour déceler sa présence ? Oui ? Observez le sol. Si vous découvrez à terre des pommes de pin grignotées, il est dans le coin. C'est en effet son mets de prédilection. En plus il a une manière bien à lui de les déguster. Il s'installe sur une branche de conifère, après avoir choisi consciencieusement sa pomme de pin. Pour pouvoir écarter facilement les écailles de la pomme il se met généralement la tête en bas. Il commence par le bas de la pomme. Son bec croisé lui permet ensuite de récupérer les graines qui sont entre les écailles. Il accorde toute son attention à cette tâche car, s'il laisse tomber la graine, il ne pourra pas la récupérer à cause son bec. Il peut également déguster des baies, des bourgeons, des petits fruits. Il lui arrive aussi de se nourrir d'insectes comme les pucerons et d'araignées.

Lorsqu'il trouve de la nourriture il peut se reproduire toute l'année, la période la plus propice étant de janvier à juillet. La femelle érige un nid bien douillet (brindilles, herbes, mousse, plumes, poils...) en haut d'un conifère. Elle pond de 3 à 5 œufs qu'elle couve pendant une quinzaine de jours. Au bout d'une vingtaine de jours les petits quittent le nid, mais sans s'éloigner car les parents les aident à se nourrir. Ce n'est qu'un mois plus tard qu'ils prennent réellement leur envol.

LES BILLES A L'HONNEUR



Lorsqu'on jardine, surtout en pots ou jardinières, on apprécie particulièrement bien les billes. Pas celles de notre enfance, mais les billes d'argile.

Composées d'argile expansée, 100% minérales et naturelles, elles trouvent parfaitement leur place dans le jardinage biologique.

Comme elles sont poreuses elles emmagasinent l'eau et la restituent peu à peu.

L'utilisation première, dont nous parlons souvent, est de fournir une couche de drainage très efficace. Installées dans le fond des pots les billes empêchent la stagnation de l'eau dans les racines, évitant ainsi leur asphyxie.

Elles viennent également au secours de nombreuses plantes qui apprécient un taux ambiant élevé d'humidité. C'est le cas de la plupart des plantes d'origine tropicale par exemple. Pour cela il faut faire un lit de billes d'argile dans une coupelle et poser le pot dessus. Les billes sont ensuite maintenues mouillées. Elles absorbent l'eau qui petit à petit s'évapore, créant ainsi une hygrométrie plus importante.

Les billes d'argile sont également très appréciées pour leur belle forme ronde et leur couleur naturelle. Elles peuvent donc servir de paillage minéral très esthétique mais également efficace toujours du fait de leur porosité ; les arrosages sont réduits.

ENCORE UN LABEL



Un nouveau label vient de voir le jour c'est le "Label Fleurs de France". Il vient s'ajouter au label "Plante Bleue" qui atteste que les végétaux sont cultivés de manière éco-responsable.

Cette nouvelle distinction vient au secours des horticulteurs français. En effet le constat est impressionnant puisque 85% des fleurs vendues ne sont pas d'origine française mais importées. Les pays qui nous fournissent le plus sont la Colombie, l'Ethiopie et le Kenya.

Quels végétaux pourront bénéficier de ce label ? Les fleurs coupées à condition d'avoir été 100% produites en France. Par contre pour les plantes et autres végétaux il y a une grande tolérance puisque on ne leur demande que d'avoir "vécu" au minimum la moitié de leur vie en France avant la vente.

Bonne idée ? A priori oui, puisque maintenant tous les produits doivent afficher leur provenance, donc pourquoi pas pour les végétaux. Mais le problème c'est que cette aide aux horticulteurs a son revers de médaille. Ces derniers doivent effectivement se mettre en conformité et les normes sont très nombreuses. Le producteur doit être volontaire puisqu'il doit payer pour obtenir ce label. Il devra également suivre un cahier des charges très strict et des contrôles fréquents seraient d'ores et déjà prévus.

Peut-être que ce label rencontrera plus de succès que celui de la plante bleue qui a été relativement un fiasco...

UNE PIERRE HORS DU COMMUN



Extraite de carrières elle est 100% naturelle, elle est économique, elle a de nombreuses propriétés. Mais c'est qui c'est quoi ? La [pierre d'alun](#) bien sûr.

Utilisée depuis longtemps elle nous revient en force, maintenant que l'on recherche de plus en plus le naturel.

Attention cependant, principalement du fait de cet engouement, il y a de plus en plus de contrefaçons. Ces dernières entraînent d'ailleurs des polémiques concernant l'usage de la pierre d'alun. Aussi, avant d'en acheter, il faut bien vérifier que ce soit une vraie. L'emballage doit comporter la mention "potassium". Il faut bannir celles qui indiquent "ammonium".

Depuis l'Antiquité les atouts de la pierre d'alun sont reconnus. Elle a toujours été utilisée en médecine ou en soin du corps, mais également dans l'artisanat. Ainsi, surtout autrefois, c'était un fixateur pour les teintures et les peintures.

Elle est anti-transpirante, apaisante, cicatrisante, astringente, raffermissante et hémostatique. C'est un des premiers déodorants naturels. Elle ne bloque pas la transpiration mais évite la formation des bactéries qui sont responsables des mauvaises odeurs.

Une petite coupure ? Passée dessus la pierre stoppe net le saignement. Une piqûre d'insecte ? Dès l'application la pierre calme les démangeaisons.

Et ce n'est qu'une toute petite partie de ses emplois.

Pour qu'elle dure très longtemps quelques précautions sont à prendre. Comme elle se désagrège dans l'eau il faut la sécher et la conserver à température ambiante dans un endroit sec. Attention aussi aux gestes brusques ; il ne faut pas la faire tomber car elle se casse très vite.

MAIS OU SONT PASSEES MES PLANTATIONS ?



Cette mésaventure arrive malheureusement tous les jours, vous y retrouverez certainement des personnes que vous connaissez ou vous-même peut-être.

Amoureusement le terrain ou les caissettes ont été préparés ; les graines semées et chouchoutées pendant des jours. Enfin la petite plantule pointe son nez. On a alors de plus en plus hâte de retrouver nos semis pour les voir grandir. Mais un matin, on écarquille les yeux et ... horreur il n'y a plus rien ! Mais où sont passées les plantules ? Qui les a mangées ?

La responsable c'est la **fonte des semis**. Cette maladie est une vraie calamité car elle détruit les semis en un rien de temps. Cryptogamique, elle est causée par divers champignons. Comme elle est contagieuse, elle s'étend rapidement à toutes les planches de culture.

Une solution ? Bien qu'on ne puisse pas l'éviter à 100%, il y a heureusement des astuces pour limiter sa venue. Comme bien souvent en jardinage, il faut agir préventivement. En effet, lorsque la maladie est installée, elle est quasi impossible à éradiquer.

Parmi les divers conseils de prévention que vous trouverez sur notre fiche, il y en a particulièrement un sur lequel nous voudrions insister. C'est le bon nettoyage et la désinfection du matériel de jardinage. Cette étape est trop souvent négligée par manque de temps ou avouons-le par flemme. Or une caissette, un pot ou un outil non désinfectés à l'eau de Javel transmettent très rapidement les spores de nombreuses maladies.

L'OUTIL DU MOIS



Il y a un outil de jardin que l'on regarde souvent dans les rayons des jardinerie mais sans s'arrêter car on ne se sent pas concernés. C'est la gouge à asperges, légume que peu de jardiniers cultivent.

C'est pourtant un petit outil à main que nous devrions tous posséder. Très facile à utiliser, il nous rendra bien des services.

Dans le même principe que pour les asperges il facilite la récolte des légumes racines comme les carottes, les panais, les salsifis, les scorsonères...

Il peut même être utilisé pour transplanter des plantules.

Mais c'est surtout un super allié du jardinier pour enlever les mauvaises herbes qui ont une racine pivotante profonde, comme les chardons et les pissenlits.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Peut-être que, dans votre jardin ou en balade, vous avez assisté à un spectacle plus que bizarre. Imaginez un oiseau, comme un geai ou un étourneau, en train de s'installer sur une fourmilière. Premier réflexe, on se dit qu'il est complètement fou.

Mais non, bien loin de là. Mais alors observons-le mieux pour voir ce qu'il fait. Et bien il attend patiemment, les ailes déployées, que les fourmis envahissent son plumage. En effet ces dernières, très gourmandes, fouinent partout dans ses plumes douillettes pour repérer toute la nourriture possible. C'est là que l'oiseau fait preuve d'une grande intelligence. Il sait qu'en se promenant sur lui les fourmis dégagent une substance, l'acide formique, qui va tuer tous les microbes de son corps.

Une méthode antiparasitaire 100% efficace et totalement bio ! Comment l'oiseau peut-il le savoir ? Ça c'est encore un des grands mystères de la nature.

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci tous ceux qui, comme nous, sont épris de nature seront certainement ravis de nous accompagner dans une balade qui nous conduit à Rome, mais côté jardins.

Outre de nombreux monuments historiques, Rome renferme plusieurs parcs et jardins de renom que nous vous proposons de visiter nonchalamment, au gré de nos envies, et sous un ciel bleu azur. Entre deux sans doute dégusterons-nous de délicieuses "gelati"...

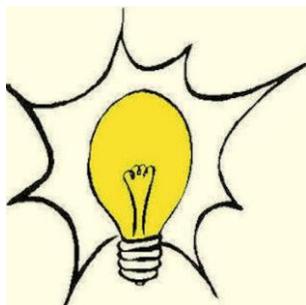
Le Jardin Botanique de Rome est installé dans ce qui fut autrefois le parc de la Villa Corsini. C'est un des plus grands d'Italie avec ses 12 hectares de parc. Il comprend également 2000 m² de serres. Au fil de la balade le paysage change, avec des transitions en douceur, puisque les jardiniers ont reconstitué le décor naturel des végétaux pour les mettre encore plus en valeur. Ainsi on découvre une palmeraie, une bamboueraie, un jardin japonais, un jardin de simples et d'herbes aromatiques... Le tout est dominé par un vénérable platane de plus de 350 ans, qui trône majestueusement. N'oublions pas les cactées, les fougères, les conifères, les plantes méditerranéennes, les aquatiques... Les serres regroupent des espèces de tous les continents comme des orchidées ou des plantes carnivores. Outre les trésors que renferme ce Jardin Botanique, il est réputé pour sa valeur scientifique due, entre autres, à ses techniques de culture.

Au printemps la Roseraie Communale est incontournable. Dans un environnement romantique ce ne sont pas moins de mille espèces de rosiers qui offrent aux yeux des visiteurs leurs superbes fleurs. C'est un enchantement pour les yeux évidemment, mais également pour l'odorat. Créée en 1931, détruite pendant la 2^{ème} guerre mondiale, reconstruite en 1950, la roseraie communale est surtout célèbre pour ses rosiers anciens. Une partie de la roseraie est dédiée à l'évolution des rosiers de l'Antiquité à nos jours.

Impossible hélas d'énumérer tous les parcs, mais celui de la Villa Ada mérite le détour. De nombreuses espèces végétales s'y côtoient comme les pins, les oliviers, les ormes, les peupliers ainsi que de nombreuses plantes tropicales. Un autre de ses intérêts est qu'il est en grande partie sauvage bien que contrôlé. Grâce à cet espace on peut observer de nombreux oiseaux, mais également des écureuils, des hérissons...



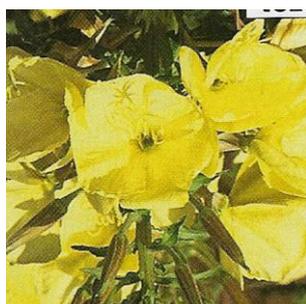
LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



On a bien souvent tendance à passer sous l'eau, voire à faire tremper, les champignons de Paris avant de les cuisiner. C'est une grosse erreur car ils se gorgent d'eau. Une autre solution ? Il suffit de préparer dans une tasse un mélange, à parts égales, d'eau et de citron. Ensuite, tremper un morceau de papier absorbant, ou de tissu, dedans et frotter délicatement les champignons avec. Plusieurs avantages à cette méthode : tous les résidus de terre et autres salissures s'en vont ; les champignons n'absorbent pas plein d'eau et ils restent bien blancs grâce au citron.

Parmi les techniques pour accélérer le réchauffement du sol, en fin d'hiver ou début de printemps, il y en a une qui consiste à bâcher la parcelle une semaine avant les semis. Mais attention, si cette méthode donne de bons résultats, il y a une grande précaution à prendre. En effet la bâche ne doit surtout pas être plaquée au sol. Il faut laisser de l'espace afin que la circulation d'air ne soit pas bloquée.

PRENDS-MOI POUR UN JAMBON



Encore un légume ancien oublié qui est remis au goût du jour. Il porte le nom botanique d'*Oenothera biennis* et appartient à la famille des Onagracées.

Ses noms vernaculaires sont entre autres, **Jambon du Jardinier**, Herbe aux Anes, Jambon de Saint Antoine, Onagre Bisannuelle et Primevère du Soir.

Ce légume doit son nom à la couleur rose de sa racine mais aussi au fait que beaucoup lui trouvent un arrière-goût de jambon.

On déguste les racines mais aussi les jeunes pousses ainsi que les fleurs.

Très décoratif il peut trouver sa place au potager comme dans les massifs. Les fleurs, d'un jaune bien lumineux, attirent les abeilles et les papillons. Et si vous laissez quelques fleurs monter en graines vous verrez bon nombre d'oiseaux se précipiter pour les déguster.

FAITES ENTRER L'ELEGANCE AU JARDIN



Venu tout droit d'Afrique, et surtout d'Ethiopie bien sûr, le **Glaïeul d'Abyssinie** porte le nom scientifique d'*Acidanthera Murielae* ou de *Gladiolus Callianthus* et appartient à la famille des iridacées.

Peu difficile de culture il se plaît aussi bien en pleine terre qu'en pot. Son seul défaut est d'être peu rustique puisqu'il ne supporte pas les températures inférieures à -5°C.

Cependant il mérite vraiment d'être cultivé car il est extrêmement décoratif, particulièrement de par son port majestueux.

De plus sa floraison est abondante et très parfumée, surtout le soir. Les fleurs blanches, en forme d'étoile, ont un cœur pourpre et attirent les pollinisateurs.

Les glaïeuls d'Abyssinie ont également une bonne tenue en vase et donnent des bouquets très élégants.

TENDRE MELANCOLIE



S'il y a une fleur que l'on trouvait autrefois dans tous les jardins c'est bien la **Rose Trémière**.

De nom latin Alcea ou Althea rosa, elle appartient à la famille des Malvacées. Il ne faut pas se fier aux apparences car, malgré son nom, elle n'a rien à voir avec les rosiers.

Elle a commencé à être implantée dans tous les jardins dans le courant du Moyen-âge. C'est pour son charme désuet et son aspect très naturel qu'elle est de plus en plus recherchée de nos jours.

Elle développe de très grandes hampes florales présentant des fleurs simples ou doubles.

Les couleurs sont lumineuses et la floraison longue, du mois de juin au mois d'octobre.

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 !



POMMES DE TERRE A L'ITALIENNE



Les pommes de terre à l'italienne peuvent être servies en entrée. En doublant les proportions, voire plus pour les gourmands, et en les accompagnant d'une salade verte c'est un excellent plat complet pour le soir.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 60 Minutes.

Ingrédients :

4 pommes de terre type bintje de belle taille

150 grammes de mozzarella

100 grammes de mascarpone

75 grammes de parmesan râpé

25 grammes de beurre

20 centilitres de coulis de tomate

Sel et Poivre

Préparation :

Sortir le beurre au préalable pour qu'il ramollisse.

Faire préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7).

Laver les pommes de terre sous l'eau froide (il ne faut pas les éplucher) et les installer sur une plaque.

Les cuire dans le four pendant 55 minutes.

Lorsqu'elles sont cuites les sortir et les laisser tiédir. Couper un petit chapeau, dans le sens horizontal de chaque pomme de terre. Creuser l'intérieur à l'aide d'une petite cuiller en veillant à ne pas abîmer la peau. Mettre la chair de pomme de terre dans un saladier.

Y ajouter le beurre, le mascarpone et du sel (attention à ne pas trop saler car les fromages contiennent déjà du sel). Bien mélanger.

Répartir cette préparation dans les pommes de terre.

Verser ensuite le coulis de tomates dessus.

Couper la mozzarella en petits dés et déposer ces derniers sur les pommes de terre, puis répartir le parmesan.

Mettre sous le grill pendant 5 minutes.

GAMBAS AUX COURGETTES



Rapides à préparer les gambas aux courgettes sont légères et raffinées. Le piment et la fleur de sel les relèvent tout en faisant ressortir leurs arômes.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

1 kilo de gambas (entières, non décortiquées)
600 grammes de courgettes
6 échalotes
2 citrons non traités
Quelques brins de persil
2 cuillers à soupe d'huile
1 cuiller à café de piment de Cayenne ou d'Espelette
1 cuiller à café de sucre en poudre
Fleur de sel et poivre

Préparation :

Passer rapidement les gambas sous un filet d'eau froide pour les rincer avant de les mettre dans une passoire pour les égoutter.

Peler et émincer les échalotes.

Laver le persil, l'égoutter puis le ciseler.

Laver les courgettes (ne pas les peler), et les découper en dés.

Laver les citrons et les couper en quatre.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir, à feu vif, les échalotes pendant environ 2 minutes. Attention elles doivent fondre mais ne pas se colorer.

Incorporer alors les courgettes et les faire cuire pendant 5 minutes en remuant avec une cuiller en bois.

Ajouter le sucre et le piment en mélangeant bien puis mettre les gambas.

Poursuivre la cuisson pendant encore 8 minutes environ.

Présentation :

Servir bien chaud après avoir décoré le plat avec le persil et les quartiers de citrons et saupoudré un peu de fleur de sel.

OMELETTE AUX MACARONS



Les macarons donnent à cette omelette soufflée un petit goût d'amande très délicat.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 10 Minutes.

Ingrédients :

6 œufs
6 macarons
100 grammes de sucre en poudre
50 grammes de beurre
20 grammes de sucre glace
1 cuiller à soupe de fécule de pomme de terre
1 pincée de sel

Préparation :

Faire fondre le beurre.

Mixer les macarons.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

Monter les blancs en neige bien ferme en leur ajoutant une pincée de sel.

Mettre les jaunes dans un saladier avec la fécule et le sucre en poudre. Bien fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporer délicatement les blancs d'œufs puis les macarons.

Mettre la moitié du beurre fondu dans une poêle et faire chauffer à feu moyen.

Y verser la préparation d'omelette et la laisser prendre en ramenant, avec une spatule en bois, les bords vers le centre.

Quand l'omelette commence à prendre penser à secouer régulièrement la poêle. Il faut compter environ 5 minutes de cuisson.

Lorsque le dessus de l'omelette est pris, la renverser sur un grand plat.

Mettre le restant du beurre dans la poêle et glisser de suite l'omelette dedans. Laisser cuire encore 5 minutes.

Servir aussitôt après l'avoir saupoudrée de sucre glace.

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](#)

Les photos de cette newsletter ont été empruntées, outre homejardin, à :

<http://www.ortobotanicoitalia.it>

<http://www.reidsitaly.com>

<http://www.laguiadeviaje.com>

<http://blog.libero.it>

<http://www.turismoroma.it>

<http://nexttriptourism.com>

<https://fr.wikipedia.org>

Grand merci à ces différents sites pour leur travail et leur partage.

Retour au sommaire

Rendez-vous le mois prochain, et merci pour votre confiance.