

HOMEJARDIN - Newsletter N°73 – 21 AVRIL 2015

SOMMAIRE

[Bonjour](#)
[En mai au jardin](#)
[Sur votre agenda de mai](#)
[On taille ?](#)
[Laissez la faire](#)
[En villégiature](#)
[Appentis, un luxe](#)
[Palissage](#)
[Tout un symbole menacé](#)
[L'outil du mois](#)
[Le saviez-vous](#)
[La carte postale du mois](#)
[Les petites astuces qui changent le quotidien](#)
[Un si bon parfum](#)
[Au jardin comme dans l'assiette](#)
[Colorier le jardin](#)
[Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
[Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Tout d'abord permettez-nous de vous offrir un brin de **muguet** qui, nous en sommes sûrs, vous apportera bonheur et prospérité. Et surtout observez bien ses brins, si vous en trouvez un à 13 clochettes, c'est le grand bonheur...toute l'année !

Les Mamans seront fêtées le 31 mai. Une rose, un bisou, un sourire, même une simple pensée seront toujours suffisants pour leur prouver combien on les aime.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Dernière ligne droite avant de se précipiter dans les jardinerie, chez les pépiniéristes, surtout dans la partie Nord de la métropole où quelques dates ont vraiment leur importance. Ainsi, si les Cavaliers du Froid s'en vont le 6, les Saints de Glace passent les 11, 12 et 13. Et la lune rousse quant à elle se termine le 17.

Donc patientons jusqu'à la deuxième quinzaine de mai. Il est de règle de dire que c'est ce mois-ci que l'on donne naissance au jardin.

Les semis et les repiquages vont bon train ; les plantes même frileuses sont enfin installées au jardin...

Attention c'est aussi le moment de reprendre les arrosages, surtout en cas de sécheresse, car les végétaux ont un grand besoin d'eau pour s'enraciner et se développer.

Si le jardinier s'affaire dans tous les coins et les recoins du jardin, il n'est pas le seul... Les parasites aussi ont constaté que les risques de gelées étaient passés et ils commencent leur travail. Donc ayons l'œil pour agir vite et efficacement.

VOTRE AGENDA DE MAI



Suivez le lien pour consulter l'agenda des [TRAVAUX DE JARDINAGE](#)

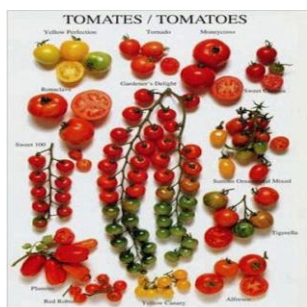
Original aussi, le [JARDINAGE AVEC LA LUNE](#)

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 !

TAILLER OU PAS, LA EST LA QUESTION



Au moment des grandes plantations printanières s'il est un végétal qui a tous les honneurs, c'est celui qui est le plus consommé après la pomme de terre. Mais c'est quoi ? Simplement la [tomate](#). Originaires d'Amérique du Sud, on la surnomme aussi "Pomme d'Amour", "Pomme d'Or" ou encore "Pomme du Pérou".

De par ses multiples variétés, ses formes, ses couleurs et ses tailles diverses, que l'on possède un grand jardin ou un simple balcon, il y aura toujours place pour un pied.

Si elle plait à tous, elle est toujours sujette à plusieurs controverses.

La première est au niveau de la catégorie. Est-ce un fruit ou un légume ? Et bien les deux. D'un point de vue botanique elle est considérée comme un fruit. Par contre, culinairement parlant, c'est un légume.

Ensuite les grandes discussions entre jardiniers concernent le tuteurage et la taille des pieds de tomates. Il y a les pour et les contre. Si on remonte le temps on découvre qu'initialement les tomates étaient laissées libres avec leur port plus ou moins buissonnant selon les variétés. Au fil du temps et des expériences les producteurs ont constaté qu'en tuteurant, dirigeant et taillant les pieds de tomates, ils obtenaient des fruits plus gros. Ce problème concerne bien sûr les tomates à croissance indéterminée puisque celles à croissance déterminée ne se taillent pas.

Les "pour" considèrent qu'effectivement, si la récolte est moins abondante en quantité, elle l'est au niveau de la grosseur des tomates. De plus ces dernières sont souvent plus précoces car le soleil les atteint plus facilement. Un autre avantage, non négligeable dans les petits espaces, est que les plants demandent moins d'espacement entre eux puisqu'ils sont moins volumineux et dirigés sur des tuteurs (un plant non taillé peut occuper une surface d'un mètre carré).

Les "contre" rétorquent qu'il faut laisser faire la nature. Ils ont constaté que les tailles blessent les plants ce qui favorise la venue des parasites et/ou des maladies (les "pour" prétendent que c'est le contraire).

Difficile de juger vraiment car, certaines années pluvieuses par exemple, toutes les tomates sont atteintes du mildiou (leur principal ennemi), et ce qu'elles soient taillées ou non. Les adeptes de la non-taille rétorquent également que lorsqu'on réduit trop les plants, on supprime beaucoup de feuillage ; de ce fait les pieds ont beaucoup plus de mal à s'alimenter puisque la photosynthèse est réduite.

Alors "pour" ou "contre" ? A chacun de faire ses propres expériences et peut-être simplement de décider un mix des deux...

LE FUTUR BIENTOT PRESENT



Un prototype novateur vient de voir le jour au niveau des tondeuses à gazon. Après des années de recherche, une petite équipe de six ingénieurs a réussi à créer une tondeuse futuriste.

L'avancée technique ? Cette tondeuse transforme l'herbe qu'elle récupère en énergie qu'elle réutilise comme carburant pour fonctionner.

Les recherches sont parties de l'observation des robots tondeuses. Très pratiques ces derniers travaillent tout seuls... ou presque. En effet, s'ils vont et viennent sans aide humaine, ces robots ne savent pas vider leur bac d'herbe.

Pour pallier à ce problème les ingénieurs ont eu l'idée de transformer l'herbe en biocarburant.

Au départ cette tondeuse fonctionne sur le même principe qu'une tondeuse classique. Une lame rotative est située à l'avant afin de couper la pelouse. C'est à l'arrière de la tondeuse que se trouve tout le système de transformation.

Une fois coupées les herbes sont broyées, compressées, puis transformées en granules avant d'être séchées.

Lorsque les granules sont desséchées, elles passent dans une sorte de générateur de gaz. C'est ce gaz, obtenu par pyrolyse, qui sert de carburant à la tondeuse.

Notez également que les granules peuvent être récupérées avant d'être transformées en gaz. Elles serviront alors de combustible pour d'autres accessoires comme le barbecue ou la cheminée.

L'autonomie de cette tondeuse ? Infinie tant qu'elle trouve de l'herbe à se mettre sous la dent.

Avouez que l'idée est sympa, non ?

TOUT LE MONDE DEHORS !



Avec les beaux jours on se déchaîne à l'extérieur. C'est logique puisque c'est l'essentiel du travail à cette époque. Mais on a souvent tendance à négliger les plantes d'intérieur. On se dit qu'elles s'éveillent gentiment de leur dormance, qu'elles vont reprendre leur croissance. Un peu d'engrais des arrosages et...basta. Oui, mais ce n'est pas aussi simple que cela.

Mettre les **plantes d'appartement à... l'extérieur l'été** ? Beaucoup de personnes hésitent pour plusieurs raisons. Certaines se disent "Si je les installe à l'extérieur, je n'ai plus rien dans la maison, c'est triste". D'autres rétorquent "Je ne peux pas les mettre en extérieur puisque ce sont des plantes d'intérieur ! (CQFD)".

Mais d'abord qu'est-ce qu'une plante d'intérieur ? D'un point de vue purement botanique les plantes d'intérieur n'existent pas. Initialement les végétaux vivent dans la nature, donc en extérieur. C'est uniquement l'homme qui s'évertue à les acclimater pour les cultiver dans les maisons. Ceci explique donc que, comme nous, les plantes à la belle saison apprécient de respirer un bon air non confiné et de sentir un vent léger sur leurs feuilles. Elles vous en seront reconnaissantes et se développeront nettement mieux.

Cependant, si la plupart des plantes se plairont au balcon ou au jardin en été, certaines nécessitent quelques précautions. Par exemple elles doivent être à l'abri de courants d'air et du vent. Tout comme les plantes qui restent dans la maison, elles doivent être protégées des rayons brûlants du soleil. La mi-ombre au pied des arbres ou arbustes leur convient bien. Une autre précaution à prendre est d'acclimater progressivement les plantes à l'extérieur. On ne les sort pas tout d'un coup. La meilleure période pour la "vraie" migration ? Toujours à partir de la mi-mai lorsque les risques de gelées sont passés.

En été, la gestion des arrosages est également importante. Les eaux de pluie ne sont pas toujours suffisantes, il ne faut pas perdre de vue qu'en pot la terre s'assèche très rapidement.

En conclusion, si vous en avez la possibilité, offrez des vacances à vos plantes.

ET HOP ON TAXE, ENCORE ET ENCORE...



Vous possédez un jardin et avez envie, c'est légitime, de construire un abri, une cabane pour entreposer l'outillage entre autre. Et bien attention maintenant car vous risquez d'avoir une mauvaise surprise et de grincer les dents.



En effet, en toute discrétion, une taxe votée en 2010 est entrée en vigueur depuis 2012. Elle aurait été créée dans une volonté de simplification puisqu'elle regroupe trois impôts. Le nom officiel est "taxe d'aménagement" et son petit nom "taxe cabane de jardin".

Si une partie de cette taxe concerne les maisons, les garages, les vérandas... une autre partie concerne le simple abri de jardin. Pour y être soumis ce dernier doit avoir une surface de 5m² et 1,80 mètre de hauteur.

Bon d'accord elle ne se paie qu'une seule fois au moment de la réalisation, mais quand même ! Le montant est variable selon les pourcentages retenus par la commune (1 à 5%) et le département (1 à 2,50%). Par exemple de 141 à 529 €, pour un abri de 20 m² !

Mais devant le tollé général, de plus en plus de communes ont décidé d'exonérer totalement ou partiellement les nouvelles constructions de cabanes de jardin. N'hésitez pas à vous renseigner.

PALISSAGE, UNE IDÉE A CREUSER



Les plantes grimpantes ont toujours un vif succès, on en est quasiment tous fans. Pourquoi ? Parce qu'elles présentent de nombreux avantages.



Elles sont souvent de culture facile, robustes et vigoureuses. Avec leur croissance rapide, elles partent gaillardement à l'assaut des supports offrant une végétation luxuriante. Elles permettent de masquer un vilain mur, un grillage, ou décorent avantageusement les pergolas, les arches, les gloriottes... Et surtout elles offrent de belles perspectives et de la verticalité au jardin, c'est un gain de place.

Malgré toutes les vertus précitées, certains jardiniers en ont une véritable aversion. Le reproche récurrent est qu'elles végètent ou ne poussent que de manière anarchique.

Mais pourquoi ? Simplement parce que lors de la culture des grimpantes il y a bien souvent une étape qui est négligée, le palissage. Or c'est de la bonne gestion de ce dernier que dépend le bon développement de la plante.

Mais qu'est-ce que le **palissage** ? C'est le fait de guider les tiges de la plante sur son support. En effet si certaines grimpantes, comme le lierre, sont munies de crampons et s'accrochent seules ce n'est pas le cas de toutes. La plupart sont des plantes sarmenteuses, à vrilles ou à tiges volubiles ; elles ne peuvent pas s'accrocher correctement sans l'intervention humaine.

Ainsi le palissage permet, dès la plantation, de répartir de manière harmonieuse les tiges afin que le support puisse être bien recouvert mais que les tiges ne s'entremêlent pas. Le geste est simple à

réaliser puisqu'il suffit, à l'aide de raphia ou de liens en caoutchouc, de maintenir les tiges à l'endroit où l'on veut qu'elles s'installent.

Mais il ne suffit pas de les guider au départ puis de laisser tomber. Le palissage doit être fait régulièrement tout au long de la croissance de la plante.

Ainsi bien dirigée non seulement la plante s'installe au bon endroit mais elle est surtout plus robuste et résistante. Et oui, comme les tiges ne sont pas emmêlées, l'air circule beaucoup mieux permettant une bonne ventilation de l'air. De plus les parasites ont moins de "planques" pour se cacher.

L'OLIVIER N'EST PLUS EN PAIX



Il y a quelques jours le marché de Rungis, et plus particulièrement celui aux fleurs, a connu une énorme angoisse. En effet, après analyse, il a été découvert dans un caféier, une bactérie appelée xylella fastidiosa. Sa particularité ? C'est celle que l'on nomme la "tueuse d'olivier".

Depuis 2013 elle décime les oliviers dans le Sud de l'Italie ; des milliers d'arbres ont déjà été attaqués.

Malheureusement il n'y a, à l'heure actuelle, aucun traitement pour soigner ces arbres ; la seule solution est de les abattre et de les brûler.

Il en est de même au sujet de la contamination. C'est une maladie contagieuse qui est principalement transmise par des insectes du type cicadelle. De plus ces insectes ont de nombreuses plantes hôtes, outre l'olivier. Citons les agrumes, les chênes, les châtaigniers, les vignes... ce qui complique et multiplie le problème.

A Rungis, le lot de plants concernés provenait d'Amérique Centrale via les Pays-Bas. A priori les risques seraient totalement écartés maintenant.

Depuis le début du mois d'avril une cellule de surveillance a été mise en place pour interdire les importations de végétaux provenant de zones à risques. Des contrôles drastiques sont également mis en place dès l'arrivée des végétaux sur le territoire français.

Alors plus de peur que de mal ou une invasion en vue ? Malheureusement seul l'avenir nous le dira.

L'OUTIL DU MOIS



Encore un outil manuel de jardinage que se doit de posséder tout jardinier c'est le râteau.

Outil ancestral il était initialement uniquement destiné à ramasser les foin coupés. Sa forme ayant évolué, il a commencé à avoir d'autres usages à partir du 19^{ème} siècle (avec le développement des jardins individuels).

Il en existe de différentes tailles, ce qui permet de l'adapter à la surface à travailler. Le nombre de dents est variable, entre 4 et 32 généralement. Pour les grandes surfaces on utilise généralement un râteau à 14 dents ; par contre celui à 4 dents est idéal pour travailler dans les massifs de fleurs.

On a souvent tendance à penser qu'il ne s'utilise vraiment qu'en automne pour récupérer les feuilles mortes. Erreur, il a bien d'autres usages quelle que soit la saison.

A la préparation de la terre pour les semis qu'il permet de travailler en surface en la nivelant et en l'affinant. Après les semis le côté denté recouvre les graines, tandis que le dos plat aide à plomber la terre pour assurer une bonne adhérence entre la terre et les graines.

On l'utilise également pour ratisser les allées, rehausser la terre des bordures... Le râteau est vraiment multi-usages.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Vous connaissez tous les moules, ces mollusques bivalves qui font le régal de bien des amateurs.

Mais savez-vous comment elles réussissent à s'accrocher sur les rochers ? Elles secrètent une substance filamenteuse, le byssus. C'est en fait la sorte de petite barbe qui sort de la coquille et que l'on retire avant de les déguster.

Et bien des chercheurs californiens ont planché sur ce phénomène en analysant toutes les molécules qui composent cette colle.

Le résultat ? Une super-colle destinée à des milieux difficiles, sous l'eau par exemple, pourrait voir le jour. Bien sûr il n'est pas question d'utiliser de "vraies" moules mais de recréer en laboratoire les molécules contenues dans le byssus.

Comment quoi la nature renferme encore bien des secrets...

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Nous vous proposons ce mois-ci une balade inoubliable, à la fois reposante et vivifiante, sur un site sans égal en métropole. C'est donc en Haute-Normandie dans l'Eure, que nos pas nous guident. Accrochez-vous l'enchantement commence, nous arrivons à Acquigny dont le château se situe au confluent de l'Eure et de l'Iton.

C'est à l'emplacement de l'ancien château du Moyen-âge que le "nouveau" a été construit vers les années 1550. C'est la cousine du roi Henri II, Anne de Montmorency Laval qui en fit la demande. Sa forme est complexe puisque l'architecte s'est inspiré de l'amour inconditionnel de la propriétaire et de son époux Anne de Silly, donc des initiales entrelacées "A.L.L.S". Si le château est d'une très grande élégance les jardins qui l'entourent sont également somptueux.

Le parc romantique, qui est protégé et classé par les monuments, naît vers la fin du 18^{ème} siècle. Sur une quinzaine d'hectares, le visiteur se promène au fil de l'eau puisque rivières et canaux le jalonnent en tous sens. C'est un véritable tableau qui change sans cesse, au gré des ponts que l'on traverse et des saisons. Des arbres majestueux, exceptionnels, exotiques ou non, au feuillage vert ou flamboyant font l'admiration de tous et on ne cesse de lever les yeux pour les admirer. On y trouve, entre autres, un des plus grands platanes d'Europe qui mesurait, au moment des dernières prises de mesure en 2002, 47.50 mètres. Parmi d'autres vénérables spécimens on peut admirer deux sophoras du Japon qui ont été plantés en 1768. L'âge contemporain n'est pas exclu pour autant puisque des essences nouvelles sont sans cesse réintroduites.

C'est en 1745 que le potager et le verger ont été créés sur environ un hectare. Cerné par des canaux et entourés de murs de brique ils jouissent d'un microclimat propice à la culture. Les légumes, dont une collection de cucurbitacées, côtoient les herbes aromatiques et les simples dans un cadre empreint de douceur.

Ce potager-verger renferme un véritable trésor, ce sont quatre poiriers. Bof dites-vous ce sont des arbres fruitiers communs. Oui, mais pas ceux-là. Bon d'accord, ils sont classiquement palissés sur les murs. Oui, mais imaginez qu'ils ont été plantés en 1745 ; ils sont donc âgés de 250 ans alors que l'on n'accorde à ces végétaux qu'une longévité 200 ans. Et le plus somptueux est une rareté, puisqu'il possède trente-deux branches et mesure 1.06 mètre de circonférence.

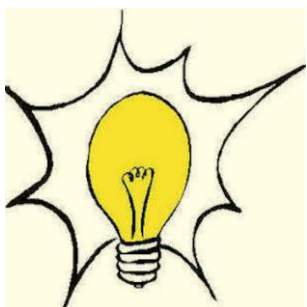
Il ne faut pas quitter les lieux sans avoir fait un petit tour du côté de l'orangerie construite en 1746. Après avoir humé la façade, en briques rouges, de l'orangerie où se mêlent les parfums des jasmins, des lavandes... on pénètre dans l'univers de la collection des agrumes.

La promenade autour du château d'Acquigny est un enchantement pour les amateurs de végétaux tout en poésie. Le parc a d'ailleurs été classé "Ensemble arboré remarquable".





LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



S'il y a une "invitée" surprise qui s'installe au jardin et est détestée par les jardiniers c'est bien la taupe. Les trous dans le pelouse ce n'est vraiment pas sympa. Mais cette petite bestiole a des avantages. Entre autres elle aère très bien la terre. Il ne faut pas négliger ce détail et penser à récupérer la terre que les taupes font remonter à la surface. Aérée et fine elle est parfaitement bien adaptée pour les semis, les potées, les jardinières...

Une autre invitée qui apprécie particulièrement voler autour de nous pour partager notre repas lorsqu'on s'installe en extérieur, c'est l'abeille. Il y a une odeur qu'elles n'apprécient pas et qui les fait s'éloigner, c'est celle de l'assouplissant à linge. Il suffit d'imbiber quelques morceaux de tissu de ce produit et de les nouer autour des pieds des tables et/ou des chaises.

UNE ASTERACEE QUI EMBAUME



L'Immortelle d'Italie est une plante à adopter au jardin ou au balcon car elle n'a que des avantages.

Egalement appelée "Hélichryse Italienne" et "Plante au Curry", elle porte le nom latin d'*Helichrysum italicum serotinum* et appartient à la famille des Astéracées.

Originnaire du Bassin Méditerranéen, elle se cultive facilement, est très ornementale, condimentaire et aromatique.

Elle titille les narines grâce à son feuillage persistant qui dégage un parfum puissant de curry, d'où un de ses autres noms. Ses feuilles aromatisent d'ailleurs de nombreux plats et se conjuguent à merveille avec le barbecue.

Sans oublier que, comme toutes les espèces d'immortelles, lorsque les fleurs sont séchées, elles donnent des bouquets champêtres de très longue tenue. Elles portent bien leur nom !

ENCORE UNE QU'ON RETROUVE AVEC GOURMANDISE



Nous connaissons tous la Capucine, l'amie des jardiniers en attirant les pucerons, mais peut-être que la Capucine tubéreuse vous parle moins ?

De nom latin *Tropaeolum Tuberosa* ou *Tuberosum* elle appartient à la famille des Tropaéolacées. Elle est aussi appelée "Mashua" et "Maswallo".

Si elle est ornementale, elle fait également partie des légumes anciens oubliés. D'ailleurs des grands chefs cuisiniers la remettent au goût du jour.

Originaire d'Amérique du Sud, elle est de culture ancestrale et était une des bases de l'alimentation des Incas.

Toutes ses parties sont comestibles. Les bulbes, les feuilles, les fleurs. Ces dernières sont très surprenantes car elles sont à la fois sucrées et piquantes.

POUR ILLUMINER VOS EXTERIEURS



Vous avez envie de couleurs éclatantes au jardin ? Alors adoptez la Sauge Rouge.

De nom latin *Salvia Splendens* elle appartient à la famille des Lamiacées. Elle est également appelée "Sauge Eclatante" et "Sauge Splendide".

Originaire du Brésil elle se cultive, dans nos régions, en annuelle alors que c'est une vivace dans son pays d'origine.

Elle dresse fièrement ses épis floraux qui se détachent bien au milieu du feuillage vert.

Classique des massifs elle se cultive également très bien en pot et jardinière. Elle peut ainsi illuminer un simple rebord de fenêtre.

Les fleurs nectarifères sont très appréciées des abeilles et des papillons.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

BROUILLADE D'ŒUFS AUX COURGETTES



Rapide à préparer, la brouillade aux courgettes donne une entrée originale, légère et printanière.

En augmentant les quantités elle peut également être servie en plat complet le soir.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

4 œufs

2 courgettes de petite taille

2 oignons

½ crottin sec de fromage de chèvre

2 cuillers à soupe de crème fraîche épaisse

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

1 pointe de couteau de piment d'Espelette ou de Cayenne

Sel

Préparation :

Eplucher les oignons et les hacher.

Laver les courgettes en leur laissant la peau, les éponger et les couper en rondelles fines.

Râper ou faire des copeaux fins avec le crottin.

Mettre l'huile dans une poêle et la chauffer à feu moyen. Y mettre les courgettes et les faire dorer légèrement. Poursuivre la cuisson, à feu doux, pendant 10 minutes en remuant régulièrement.

Ajouter ensuite le piment et le sel.

Mélanger dans un saladier, en fouettant légèrement, les œufs, la crème et le crottin.

Verser cette préparation sur les courgettes et remuer délicatement l'ensemble pendant environ 5 minutes. En fait le temps que les œufs prennent.

Servir aussitôt.

Conseils et Suggestions :

Les amateurs d'herbes aromatiques peuvent ajouter un peu d'aneth, d'estragon, de cerfeuil, de persil...

GRATINEE MARINE



La gratinée marine est une recette typique du placard. Avec peu d'ingrédients de base et de temps, on peut concocter un plat savoureux et équilibré.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes.

Ingrédients :

500 grammes de **pommes de terre** (nouvelles de préférence)

200 grammes (égouttés) de thon au naturel

80 grammes de gruyère râpé

50 grammes d'anchois à l'huile

50 grammes de haricots verts

3 tomates

Gros sel

Préparation :

Egoutter le thon ainsi que les anchois.

Laver les tomates, les essuyer et les couper en quartiers.

Laver les haricots verts, les équeuter et les couper en tronçons.

Si ce sont des pommes de terre nouvelles, ce n'est pas la peine de les éplucher il suffit de les brosser sous l'eau courante. Les couper ensuite en deux ou en quatre si elles sont trop grosses.

Faire cuire les pommes de terre environ 10 minutes (selon la taille des morceaux) dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter.

Toujours dans de l'eau bouillante salée, faire cuire les haricots verts pendant environ 3 minutes. Les égoutter.

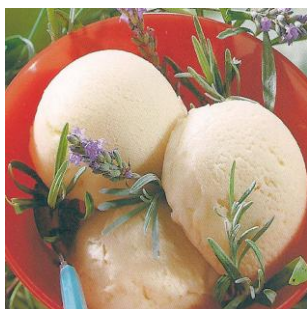
Mettre les pommes de terre et les haricots dans un plat allant au four.

Ajouter ensuite les tomates et le thon.

Répartir dessus les anchois et recouvrir avec le gruyère.

Faire gratiner pendant environ 5 minutes sous le gril.

GLACE A LA LAVANDE



La glace à la lavande est toute douce avec les bonnes senteurs du sud. Elle ne pourra que surprendre vos invités.

Recette pour 4/6 Personnes.

Temps de Préparation : 15 minutes.

Temps de Cuisson : 2 Minutes.

Ingrédients :

200 grammes de sucre en poudre

25 centilitres de lait demi-écrémé

25 centilitres de crème fraîche

6 jaunes d'œufs

2 cuillers à café de fleurs de **lavande**

1 cuiller à soupe de feuilles de lavande

Préparation :

Mélanger les fleurs de lavande au sucre.

Porter à frémissement le lait dans une casserole.

Y ajouter ensuite le sucre. Sur feu doux bien remuer avec une cuiller en bois pendant environ 2 minutes pour que le sucre fonde. Incorporer les feuilles de lavande en mélangeant bien. Retirer de suite la casserole du feu, la couvrir et laisser infuser pendant 10 minutes.

Dans un saladier mélanger avec le fouet les œufs et la crème fraîche afin d'obtenir une texture bien lisse et homogène.

Verser ensuite le lait à la lavande, toujours en fouettant.

Filtrer avec un chinois.

Avec une sorbetière il suffit de verser le mélange dedans et de laisser prendre. Le temps dépend du modèle de la sorbetière. Mettre ensuite au congélateur pendant au moins deux heures avant de servir.

En cas d'absence de sorbetière verser la préparation dans un plat creux. L'entreposer au congélateur pendant 30 minutes puis mixer le mélange. Renouveler cette opération au moins trois fois. Le but est d'obtenir une consistance bien onctueuse. Lorsque le résultat est bon, remettre au moins trois heures au congélateur avant de 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](#)

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

<http://fr.academic.ru/>

<http://www.reidsitaly.com>

<http://chateau-acquigny.fr/>

<http://bcs-associes.com/>

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.