

HOMEJARDIN - Newsletter N°75 – 23 JUIN 2015

SOMMAIRE

Bonjour
En juillet au jardin
Sur votre agenda de juillet
L'eau est précieuse
Faites votre histoire
Allez, on taille
Une société bien organisée
Illusion
L'outil du mois
Le saviez-vous
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Légume caméléon ?
On l'aide à revenir au goût du jour ?
Illusion bis ?
Un jardin nommé désir
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



Voici juillet c'est le plein été qui arrive. Logiquement le soleil doit être au rendez-vous pour nous permettre de profiter pleinement du jardin ou des balades puisque les jours sont longs.

C'est également le moment pour visiter les parcs et les jardins car ils regorgent de végétaux au meilleur de leur forme. Les fleurs sont épanouies et les feuillages déclinent à l'infini leurs dégradés de vert. D'ailleurs de nombreuses animations sont organisées par les municipalités, les associations...

Pour rester dans les festivités, tradition oblige, le 14 juillet sera une fois encore particulièrement bien servi. Saviez-vous que cette fête a été instaurée en 1880 ? Bals populaires, flonflons de l'accordéon, feux d'artifice, parfois la tradition a du bon !

Attention cependant, ne gâchez pas la fête en étant imprudents. Tirer des feux dans son jardin n'est pas permis dans toutes les localités, renseignez-vous auparavant. Respectez, et faites respecter, toutes les instructions de sécurité fournies par les distributeurs, faites-en bien entendu de même en ce qui concerne l'utilisation des pétards. A Paris, pas de problème ils sont interdits.

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Une fois n'est pas coutume, ce mois-ci le jardinier peut quand même profiter un peu de sa chaise longue et se prélasser en admirant ses plantations.

Mais attention nous disons bien "un peu" ; pas question de délaisser totalement son jardin. Trop d'efforts ont été fournis pour abandonner maintenant.
D'accord il y a peu de semis ou de plantations à faire mais le travail de "maintenance" reste quand même indispensable.

Il faut surveiller la croissance des grimpantes pour les palisser ou fur et à mesure, contrôler les tuteurs, biner la terre pour l'aérer, désherber (et oui, les mauvaises herbes s'épanouissent aussi, surtout s'il pleut), vérifier les paillages...

Et surtout il ne faut pas perdre de vue que l'été les parasites sont hyperactifs. Il en va de même pour certaines maladies, surtout en cas d'alternance chaleur et pluies.

Mai juillet c'est également le top départ de beaucoup de récoltes. Et là c'est en cuisine qu'il y a du mouvement puisqu'il est temps de sortir les bassines à confitures et les bocaux pour les conserves.

Bon soleil à toutes et tous !

VOTRE AGENDA DE JUILLET



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 !

UNE HYDRATATION CONTROLEE

La plus grande activité du jardinier en été reste l'arrosage. L'eau est indispensable à la vie des végétaux, apprenons à bien la gérer. Si beaucoup de plantes ne supportent pas trop la sécheresse, beaucoup plus encore ne résistent pas à trop d'abondance.

Et si, en plus de la chaleur, il y a du vent la vigilance par rapport aux arrosages doit être accrue. En effet le vent dessèche très rapidement la terre.



Les cultures les plus sensibles ? Les fleurs annuelles bien sûr puisqu'elles s'enracinent superficiellement et ont peu de temps pour croître ; la plupart des légumes cultivés au potager car ils ont également un cycle végétatif court ; les arbres et arbustes nouvellement plantés puisque leur système a besoin d'eau pour se développer ; et surtout les plantes cultivées en pots, jardinières et balconnières car, comme il y en a peu la terre s'assèche encore plus rapidement.

Heureusement quelques astuces et le bon sens limitent la corvée d'arrosage.

Avant tout l'adage des jardiniers qui édicte qu'un binage vaut mieux que deux arrosages. En effet la sécheresse et le vent font que la surface de la terre se compacte et forme une croûte. Cette dernière empêche les eaux de pluies et d'arrosage de pénétrer dans la terre. Même si on verse des litres et des litres d'eau, les plantes n'en récupéreront que très peu dans leurs racines. En procédant régulièrement au **binage**, on décompacte et aère la terre.

Il ne faut pas hésiter à user et abuser des **paillages** qui permettent, même pour les jardinières et les pots, de conserver la fraîcheur à la terre en évitant une évaporation trop rapide de l'eau.

Connaître sa terre et ses plantes, choisir la bonne heure d'arrosage et le pratiquer dans les règles de l'art, récupérer son eau... sont autant de thèmes que vous trouverez dans notre dossier concernant **l'arrosage**.

CONTEUR EN HERBE



L'abondance de végétation estivale fait que c'est une bonne époque pour démarrer un herbier. Bien sûr il n'est pas question de rivaliser avec les grands botanistes mais de se créer une petite base de données qui fera notre fierté et occupera les veillées hivernales. De plus c'est un loisir qui peut facilement se faire avec les enfants tout en leur apprenant la nature.

Mais qu'est ce qu'un herbier ? Si autrefois ce terme faisait référence aux ouvrages parlant des végétaux, il désigne, depuis le 18^{ème} siècle, une collection de plantes séchées. Il était alors également nommé "hortus siccus" ce qui signifiait "jardin séché".

Qui a inventé l'herbier "moderne" ? La paternité en revient à un botaniste italien, Luca Ghini. Il a mis au point le séchage des plantes et a fait paraître son herbier dès 1544 ; il regroupait 300 plantes mais malheureusement n'a pas été retrouvé. Par contre le premier herbier conservé (tout du moins en grande partie) est celui d'un médecin suisse passionné de botanique, Félix Patter. Composé de 813 végétaux et paru en 1580, il est conservé à l'Université de Berne.

Comme l'herbier que l'on réalise est une collection toute personnelle, il peut, selon les goûts, ne concerner qu'une catégorie de végétaux ou être totalement hétéroclite. Cette dernière solution est celle adoptée par beaucoup, car l'herbier peut également servir de base pour établir un livre d'histoire de sa famille.

Une amie jardinière en confectionne un tous les ans depuis plus de trente ans. Où trouve-t-elle les fleurs et les feuilles ? La plus grosse partie dans son jardin mais également au gré de ses balades et ses vacances. Bien sûr elle renseigne chaque fleur de son nom vernaculaire et de son nom botanique, précise à quelle famille elle appartient, mais ce n'est pas tout. Dans son cahier, elle agrmente la page qui fait face à la plante de toutes sortes de commentaires. Pour les fleurs du jardin, ce peut être une observation sur la culture (problème ou réussite) ; celles cueillies lors de ses pérégrinations se voient attribuées leur lieu de naissance et la date. Mais en plus, et c'est là que le cahier végétal devient intéressant pour toute la famille, elle y ajoute toutes sortes d'anecdotes. Ce sont bien sûr les grands événements mais également les petites anecdotes qui se sont passées pendant la période où les fleurs ont rejoint l'herbier. Des années plus tard, c'est amusant de se souvenir que la petite (qui maintenant est mariée et mère de famille) avait cueilli les belles fleurs qui venaient d'être plantées pour jouer à... la fleuriste.

Alors, quelque soit votre but et votre choix, n'hésitez pas à vous lancer dans la conception d'un **herbier**. Faites vivre votre famille à travers les âges, pensez à la joie et l'émotion que ressentiront vos descendants en compulsant des siècles plus tard vos petits témoignages. Agrmentez de photos, de vidéos et de musique si vous le mettez en ligne, d'articles de presse même consacrés aux faits marquants de l'époque... Pourquoi pas aussi des vêtements à la mode alors... Lancez-vous, vous ne vous arrêterez jamais !

ON COUPE SANS REGRET



En été on ne se lasse pas d'admirer les floraisons abondantes. Et c'est principalement à cette époque que revient une question récurrente : Dois-je couper les fleurs fanées ?

La première réponse qui vient à l'esprit est que la question ne se pose pas puisque les fleurs fanées sont inesthétiques. Oui, mais là survient un autre problème ; lorsqu'on possède juste quelques potées pas trop de soucis, mais celui qui a de nombreux massifs et jardinières a de quoi s'arracher les cheveux.

Une lapalissade d'abord, des floraisons qui se renouvellent sans cesse impliquent aussi une foison de fleurs fanées. C'est d'autant plus vrai pour les annuelles.

Couper ses fleurs tous les jours ou presque ? Si on le fait en début de saison, le découragement a tendance à très vite nous envahir.

Et pourtant la suppression des fleurs fanées revêt une grande importance, outre l'esthétisme.

Tout d'abord, en les taillant, on évite à la plante de s'épuiser inutilement, surtout si on laisse monter les fleurs en graines. La plante a ainsi plus de vitalité et proposera plus facilement une nouvelle floraison. D'ailleurs une règle de jardinier dit bien que couper une fleur fanée engendre trois nouveaux boutons floraux.

Par contre si vous souhaitez **recupérer des graines**, pour faire des semis l'année suivante, il faut laisser quelques fleurs monter en graines, en fin de saison naturellement.

Lorsque les fleurs fanent elles se "décomposent" peu à peu et offrent des ouvertures aux parasites et surtout aux maladies. Ce phénomène se produit surtout sur les grosses fleurs comme celles du géranium zonal. En pourrissant, elles transmettent de la pourriture au reste de la plante.

Pour la plupart des annuelles à tiges fines et souples, les fleurs fanées se retirent simplement à la main ; on saisit, entre le pouce et l'index, la tige juste en dessous de la fleur et on sectionne avec les ongles. Il faut juste faire attention de bien saisir le renflement qui est à la base du pistil puisque c'est l'ovaire qui contient les graines. Pour les fleurs à grandes tiges comme les pélargoniums lierre, la tige s'enlève intégralement. Bien sûr pour les tiges dures on utilise des ciseaux de jardin ou un petit sécateur.

Les fleurs de pétunias ou de surfinias ont l'inconvénient d'être collantes, c'est assez désagréable. L'astuce consiste à couper les fleurs le matin ou de se mouiller les mains avant d'effectuer cette opération.

Pour la plupart des vivaces la taille est un peu différente car il ne faut pas enlever intégralement la tige florale mais la couper, en biseau, juste au-dessus d'une feuille. L'idéal est que cette dernière présente à son aisselle un bourgeon bien développé.

Si couper les fleurs fanées est un travail permanent, la récompense assurée sera des floraisons plus abondantes et saines.

INDISPENSABLE COHABITATION



Il y a parfois des questions ou des réactions d'internautes jardiniers qui nous interpellent. Parmi celles-ci on trouve des interrogations sur les "parasites". Eh oui, ils sont d'actualité à cette époque puisque, comme la végétation, ils s'égayent allègrement.

Nous sommes les premiers à répéter qu'il faut bien observer son jardin, et les végétaux qu'il abrite, afin de réagir rapidement en cas d'invasion de parasites. Tout comme nous disons qu'il vaut mieux prévenir que guérir. Il faut toutefois raison garder et faire la part des choses. En effet certains sont prêts à dégainer la grosse artillerie dès qu'ils entrevoient l'ombre d'un puceron. Et comme les pucerons sont élevés par les fourmis, ils cherchent par la même occasion à supprimer ces dernières.

Un jardin est comme chacun devrait l'avoir en mémoire, un écosystème parfaitement bien organisé. Les animaux se régulent entre eux, à condition bien sûr qu'on maintienne un bon équilibre.

Si l'on reprend notre exemple, les fourmis ont besoin du miellat des pucerons pour survivre et alimenter la fourmilière. Les pucerons, quant à eux, feront le régal de bon nombre d'auxiliaires très utiles au jardin, comme les coccinelles, les chrysopes, les syrphes...sans parler des mésanges.

Et les fourmis, quant à elles, sont également les alliées du jardinier car elles jouent un rôle de décomposeurs, de nettoyeurs de l'environnement. Et surtout les galeries et autres tunnels, que les fourmis terrassières creusent, facilitent l'aération et l'oxygénation de la terre.

Lutter à outrance, même de manière naturelle, c'est briser la chaîne alimentaire du jardin et donc déséquilibrer sa vie. Contrairement à ce que certains peuvent penser, en l'absence de parasites les fleurs ne seront pas plus belles et les fruits pas plus abondants. Donc d'accord pour protéger nos cultures, mais de manière raisonnée.

Un jardin ne s'aseptise pas comme une chambre d'hôpital mais se contrôle.

CONCEPT GENIAL ou TROMPERIE



De nouveaux concepts voient le jour régulièrement, avec plus ou moins de réussite. S'il y en a qui nous interpelle c'est bien celui de la "boucherie végétarienne".

Un petit rappel pour les puristes. Etymologiquement, et selon le dictionnaire de l'Académie Française, le terme de "boucherie" est issu de "bochier", du 12^{ème} siècle. Le mot bochier vient lui-même de "bouc" ; c'est donc la personne qui est chargée d'abattre et/ou de vendre les boucs. Par extension c'est devenu celui qui commercialise toutes les viandes.

Si en France la première boucherie végétarienne vient d'ouvrir ses portes, le concept vient des Pays-Bas où il a vu le jour en 2010. C'est un agriculteur bio, Jaap Kortewe, qui en a eu l'idée. Il s'est alors rapproché d'un chef cuisinier pour mettre les recettes au point.

La différence avec la vraie cuisine végétarienne ? Le boucher végétarien prépare, uniquement avec des produits végétaux, des morceaux qui ont l'aspect visuel, la texture et le goût de la "vraie" viande. On trouve ainsi en vitrine, des saucisses, des tranches de bacon, des lardons, des entrecôtes, des morceaux de poulet plus vrais que nature visuellement parlant.

Les produits principalement employés sont le lupin et le soja (garanti sans OGM), mais également des légumes. Cependant la composition exacte reste encore très obscure. Il y a franchement de quoi s'interroger, notamment comment peut-on donner la saveur du bœuf à une préparation faite avec des carottes et des pommes de terre ?

Sinon le marché est sans doute vaste, de plus en plus de personnes deviennent végétariennes et c'est une occasion amusante de tromper son entourage, effet gag garanti ! Par contre surfer sur une tendance pour pratiquer des prix indécents et sans obligation de devoir décliner la liste exhaustive des ingrédients intervenant dans les préparations est à nos yeux plus sujet à caution...

Le but de ce nouveau concept ? Plaire aux végétariens, mais également à ceux qui souhaiteraient se passer de viande tout en ayant l'impression d'en manger.

L'OUTIL DU MOIS



Le grattoir, pas celui utilisé en bricolage mais celui conçu pour le jardinage

C'est un petit outil à main, léger et destiné à simplifier la corvée du désherbage

Il est composé d'une lame d'acier fine et tranchante, montée sur une sorte d'étrier dans lequel le manche est emboîté.

Il permet de sarcler et de couper net les mauvaises herbes et autres

pousses indésirables. Selon l'inclinaison qu'on lui donne il pénètre plus ou moins profondément dans la terre.

Le grattoir est bien adapté pour éliminer les petites herbes qui poussent dans les massifs de fleurs ou entre les légumes.

Un inconvénient ? Oui, ou plutôt une limite, il est efficace sur les terres travaillées mais peu utilisable sur les sols durs.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Parmi les jeux d'extérieur estivaux on trouve bien sûr le croquet. Il consiste à pousser, à l'aide d'un maillet, des boules en bois.

Traditionnel dans les pays anglo-saxons il a été très populaire dans la deuxième moitié du 19^{ème} siècle et la 1^{ère} moitié du 20^{ème} siècle.

Mais ce n'a pas toujours été qu'un loisir. Le croquet a été le premier sport olympique ouvert aux femmes en 1900 (à Paris). Malheureusement le jeu n'a passionné personne et n'a plus jamais fait partie des disciplines olympiques. C'est bien dommage car toutes les médailles avaient été remportées par...la France !

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons faire un tour à Chelsea. Pour les aficionados du foot ce nom est très évocateur mais aujourd'hui nous allons parler de son jardin botanique.

Il a été créé en 1673, dans ce quartier de Londres, et portait alors le nom d'Apothecaries'Garden. Il est maintenant appelé "Chelsea Physic Garden". C'est un des plus anciens jardins botaniques du Royaume-Uni.

Son nom actuel, tout comme son premier nom, fait référence à son usage premier qui était de servir de lieu d'apprentissage aux apothicaires.

S'il était composé au début de simples et d'herbes médicinales, l'étendue de ses espèces végétales s'est peu à peu développée.

Il possède un jardin de rocailles qui est le plus ancien d'Europe. On y trouve de très variées plantes alpines.

En pénétrant dans le jardin on peut être surpris par son aménagement. Les planches de culture sont des rectangles, plus ou moins grands, classés de manière différente de la tradition. Ici pas de répartition par famille, mais par utilisation (affection soignée, aromatiques, fleurs ornementales...)

Une autre curiosité réside dans le jardin médicinal puisqu'il est ethnobotanique. Mais qu'est-ce que c'est ? L'ethnobotanique est la contraction d'ethnologie et de botanique ; c'est donc l'étude des

relations de chaque peuple avec les plantes. Ce jardin présente donc comment de nombreuses ethnies du monde utilisent les plantes médicinales.

Au détour de la balade, le nez est également titillé par les senteurs dégagées par les plantes aromatiques et bon nombre de celles que l'on utilise en parfumerie.

Bien sûr il y a une section "potager" dans laquelle des spécimens rares et anciens sont cultivés. Les jardiniers font leurs propres semences qui sont précieusement conservées.

Avant de quitter le jardin botanique, n'oubliez pas de déguster le miel qui est produit dans les ruches du jardin. Avec la multiplicité des plantes et les senteurs qu'elles dégagent, les abeilles ont beaucoup de travail mais ce miel a un goût incomparable.

Malgré sa petite taille il renferme de véritables trésors, c'est un îlot de verdure où le temps paraît suspendu.



LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Nous pestons toujours, à la belle saison, après les insectes qui viennent allègrement se coller sur le pare-brise de la voiture. Comment pallier à ce problème ? Juste avant de partir, couper un citron en deux et frotter tout le pare-brise avec. Grâce à cette couche protectrice invisible, les insectes ne se colleront pas dessus mais glisseront.

À la plage ou au jardin les soirées d'été sont idéales pour faire des parties de cartes endiablées. Mais ces dernières perdent rapidement de leur éclat ; elles se tachent (avec le goûter des enfants par exemple) et surtout elles glissent moins facilement à cause de la graisse que nos mains déposent. Des solutions simples permettent de leur redonner vie. En tamponnant leur surface avec de la mie de pain on arrive à enlever la plupart des taches. Et pour qu'elles glissent sans souci, il suffit de temps en temps à les saupoudrer de talc.

UNE FLEUR A DEGUSTER



Dans la famille des choux il y en a un qui mérite une place de choix au potager... et même au jardin d'ornement (?!), c'est le **chou-fleur**. De nom latin *Brassica oleracea* variété *botrytis*, il appartient à la famille des Brassicacées.

Traditionnellement blanc, il existe maintenant en variétés vertes, jaunes ou violettes qui sont très décoratives tant au jardin que dans l'assiette.

Originaire du Bassin Méditerranéen il est très prisé en Italie dès le 16^{ème} siècle. En France il était une des stars de la table du roi Louis XV, principalement grâce à Madame du Barry la favorite.

S'il est un des légumes emblématiques de la Bretagne, il peut se cultiver dans toutes les régions.

En fait ce que nous consommons ce sont les petites fleurs immatures qui sont regroupées.

La plus grande difficulté pour sa culture ? Bien gérer les arrosages, c'est un gourmand en eau et la moindre période de sécheresse stoppe sa croissance.

REHABILITONS LE



Parmi les plantes souvent détestées et décriées il y a en une qui mérite d'être réhabilitée, c'est le **pourpier potager**. De nom latin *Portulaca oleracea*, il est également appelé "pourpier maraîcher" et appartient à la famille des Portulacacées.

De nos jours il est souvent regardé comme une mauvaise herbe mais, à l'époque des Grecs et des Romains, il était considéré comme une herbe bénie du fait de ses propriétés. Sa culture s'est fortement développée sous Louis XIV. Il y avait toujours autrefois une place pour le pourpier potager dans les jardins de simples et ceux dits de curés.

En échelonnant les semis on peut récolter les jeunes feuilles pendant plusieurs mois.

De culture facile il ne demande que peu d'arrosage et d'entretien. La seule précaution à prendre est d'éliminer les fleurs dès leur apparition ; non seulement cela évite les semis spontanés, mais cela favorise la venue des nouvelles feuilles.

Il se déguste, un peu à la manière des jeunes pousses d'épinard, cru ou cuit et ses feuilles charnues dégagent une saveur légèrement épicée et acidulée.

FAUT LUI TROUVER UN PSEUDO



Vous allez encore penser que homejardin a abusé de substances illégales et pas sucé que les glaçons. Quelle drôle d'idée que de proposer à ses lecteurs d'installer une plante réputée pour ses effluves nauséabonds, du reste annoncés sans détour à la simple lecture de certains de ses noms. Effectivement nous persistons et signons :, dans la famille des iris il en est un qui est méconnu c'est l'**iris gigot**. De nom latin *Iris foetidissima*, il est également appelé "iris fétide" ou encore "glaïeul fétide" et appartient à la famille des Iridacées.

Il est vrai que ses qualificatifs de fétide et de puant ne sont pas très attirants, mais son odeur étrange ne se dégage réellement que lorsque l'on froisse ses feuilles. De plus l'odorat humain n'est pas interprété de la même manière par tous les individus. Certains percevront une odeur désagréable et d'autres celle de la viande rôtie (plus particulièrement le gigot d'où une de ses appellations).

Et pourtant, outre son parfum qui constitue une curiosité, il est de culture facile et présente deux autres avantages, sa floraison d'abord mais surtout sa fructification. C'est en effet en automne qu'il commence à être original avec ses baies bien rondes, de couleur rouge orangé, qui sont regroupées en une hampe florale qui durera presque tout l'hiver.

Il ne faut pas hésiter non plus à les couper pour en faire d'originaux bouquets secs

UN JARDIN NOMME DESIR (Episode 2)

Le mois dernier nous avons fait connaissance de Silvamme qui nous propose de la suivre dans la conception et la réalisation de ses propres jardins. Avec humour et délicatesse elle nous entraîne pas à pas dans ses allées, un moment de pur bonheur.

Aujourd'hui le deuxième épisode.

Tournez vite la page et laissez-vous transporter !

Les Couleurs de l'Allée.

3



Avec l'aimable autorisation de Silvamme ©, tous droits réservés
Ayant prévu de planter des rosiers Amber Queen de chaque côté de l'allée, rosiers buissons de petite taille très florifères, je souhaitais faire ressortir leur couleur ambre par des tons de blanc et différentes nuances de bleu-violet. J'ai donc choisi des œillets mignardises blancs et pour les tons opposés des Nepeta, Salvia et Véronique, cette dernière ajoutant l'attrait du feuillage à la couleur des fleurs.



Très vite les œillets se couchèrent dans l'allée et manifestèrent qu'il faudrait chaque année les diminuer et les tuteurer. Déception ! Je pensais avoir acheté les œillets mignardises petits et odorants des jardins de nos grands-mères. Je n'avais trouvé que des Devon Dove dont je lis aujourd'hui sur internet que ce sont « des mignardises modernes qui forment des touffes lâches » Je n'étais pas assez moderne pour ces œillets-là.

Ils me narguaient, s'étalant sans même embaumer mon jardin. Exit la saga œillet à la fin de l'automne de la seconde année.

Impression de profondeur 4

En marquant 2 espaces légèrement séparés ...

- 1) Par une pergola en bois, au niveau de l'allée, soutenant 2 rosiers anglais jaune « Golden Célébration » dont la luminosité prolongeait celle des Amber Queen.*
- 2) Par les buis diminués de hauteur et taillés en boule sur pied en limite du jardin d'aromates dont je parlerai plus loin et par des romarins buissonnants.*

... créant ainsi à l'avant la partie jardin fleuri avec pelouse et, au-delà, un espace libre, moins structuré, au fond du jardin. Espace plaisir et sauvage à droite où l'on découvrira framboisiers, fraisiers, noisettes, pieds de tomates et plus utilitaire à gauche avec l'abri de jardin.



Cette photo a été prise 3 ans après la plantation.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

SALADE TIEDE DE POULET



Facile à réaliser cette salade de poulet au concombre est idéale pour les soirées estivales.

Toute en saveur, elle est aussi diététique.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes

Ingrédients :

4 blancs de poulet (soit environ 400 grammes)
1 concombre
1 bouillon cube (de légumes ou de volaille selon les goûts)
4 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 cuiller à soupe de jus de citron
1 cuiller à café de vinaigre (balsamique de préférence)
Quelques gouttes de sauce Worcester et/ou de Tabasco
Quelques brins de ciboulette
Quelques brins d'aneth
1 litre d'eau
Sel et Poivre

Préparation :

Laver, égoutter et ciseler la ciboulette et l'aneth. Il ne faut pas les mélanger mais les réserver séparément.

Peler le concombre et le couper en bâtonnets fins. Les mettre dans un plat creux et les mélanger à la ciboulette.

Mettre le bouillon cube dans l'eau et porter à ébullition. Y ajouter le poulet et laisser cuire pendant une dizaine de minutes à petits frémissements. Les égoutter et les détailler en petits dés.

Mettre dans un bol le vinaigre, le jus de citron, le sel, le poivre, l'éventuelle épice ainsi que trois cuillers à soupe d'huile ; bien émulsionner.

Dans une sauteuse, ou un wok, faire chauffer une cuiller d'huile d'olive. Y faire légèrement dorer les cubes de poulet en remuant bien.

Les verser de suite sur le concombre, ajouter la vinaigrette ainsi que l'aneth.

Servir aussitôt.

CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES



Le clafoutis aux tomates cerise peut se servir en entrée, ou en plat pour un repas léger du soir.

Il peut être accompagné d'une salade verte de jeunes pousses, de mesclun...

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : Environ 18 Minutes.

Ingrédients :

500 grammes de tomates cerise
20 centilitres de crème fraîche
20 centilitres de lait
4 œufs
4 cuillers à soupe de farine
2 cuillers à soupe d'huile
1 gousse d'ail
Quelques brins de ciboulette
1 pointe de couteau de piment d'Espelette
Sel et poivre

Préparation :

Rincer les tomates sous l'eau froide, les essuyer et retirer le pédoncule.

Laver la ciboulette, l'égoutter et la ciseler.

Peler la gousse d'ail et l'écraser.

Dans un bol mélanger le lait avec la crème, le piment, le sel et le poivre.

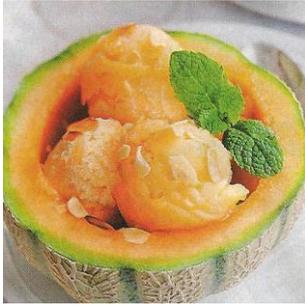
Dans un saladier mettre les œufs et la farine et fouetter jusqu'à obtenir une texture homogène sans grumeaux. Ajouter, en remuant bien, le contenu du bol. Incorporer ensuite la ciboulette et l'ail.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire légèrement dorer les tomates, à feu moyen, pendant environ 3 minutes. Penser à remuer régulièrement pour qu'elles dorent de tous les côtés sans attacher.

Les répartir régulièrement dans la poêle et verser le contenu du saladier dessus, baisser le feu et mettre un couvercle. Laisser cuire ainsi, sans remuer, pendant 15 minutes. Il faut vérifier la cuisson, la pâte doit être prise comme pour un clafoutis aux cerises.

Servir de suite.

BULLES DE MELON GLACE



Une glace au melon raffinée, idéale après un repas copieux ou à déguster au goûter.

Les melons glacés peuvent se déguster seuls ou accompagnés de petits gâteaux comme des cigarettes russes, des amaretti...

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 30 Minutes.

Temps de Cuisson : 5 Minutes.

Temps de prise en sorbetière : 20 Minutes.

Ingrédients :

4 melons de petite taille

400 grammes de cassonade

30 centilitres de mousseux

40 centilitres d'eau

Matériel : Une sorbetière

Préparation :

Mettre dans une casserole l'eau et le sucre. Remuer et porter à ébullition, le laisser à peine trente secondes et retirer la casserole du feu.

Couper les melons en deux et enlever les pépins. Réserver 4 moitiés de melon sur un plat et enlever la chair des 4 autres. Mixer cette chair pour obtenir une purée et la mettre dans un saladier.

Y ajouter le sirop et le mousseux.

Mettre la préparation dans une sorbetière et laisser turbiner pendant 20 minutes. Entreposer au congélateur jusqu'au moment de déguster.

Reprendre les 4 moitiés de melon mises de côté. Les évider tout en laissant quand même de la chair sur la peau. Déposer dedans des boules de glace.

Servir aussitôt.

Présentation :

Pour peaufiner la décoration il est possible de parsemer des amandes effilées et/ou de feuilles de menthe.

Pour une recette plus raffinée, le mousseux peut être remplacé par du champagne.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ
CONSOMMER ET APPRECIER AVEC MODERATION**

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 :

<https://fleurdespritlesite.wordpress.com>

<http://www.cdiscount.com>

<http://satya-familly.e-monsite.com>

<http://chelseaphysicgarden.co.uk/the-garden/>

<http://www.globeimages.net>

<http://www.voilalondres.com>

<http://www.homesandproperty.co.uk>

<http://www.britainexpress.com>

<http://www.artisansofleisure.com>

<http://diary.thepurplepassport.com>

<http://blog.decoratorsnotebook.co.uk>

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.