

HOMEJARDIN - Newsletter N°77 – 31 AOUT 2015

SOMMAIRE

[Bonjour](#)
[En septembre au jardin](#)
[Sur votre agenda de septembre](#)
[Une salade orbitale](#)
[Anticiper le printemps](#)
[Gothique le papillon ?](#)
[Faudrait de la qualité avant tout](#)
[Un bon petit diable](#)
[L'outil du mois](#)
[Le saviez-vous](#)
[La carte postale du mois](#)
[Les petites astuces qui changent le quotidien](#)
[Un légume décoratif](#)
[Japonaise, elle a beaucoup d'atouts](#)
[Que de qualités dans cette plante](#)
[Un jardin nommé désir](#)
[Les bonnes recettes de Tatie Gladys](#)
[Abonnement/Désabonnement/Modifications](#)

BONJOUR

Bon d'accord, au premier abord le mois de septembre ne rime pas avec allégresse. Il fait plutôt référence à la rentrée et à la mauvaise saison qui ne tardera pas à pointer son nez.

Mais septembre ce n'est pas que cela. Généralement il y a de très belles journées, même si elles sont plus courtes, qui permettent de flâner et surtout de contempler la nature changeante. C'est en effet à cette époque que bon nombre d'arbres commencent à prendre leurs couleurs automnales.

Le 23 septembre c'est l'équinoxe d'automne. Ce jour-là la durée du jour est égale à celle de la nuit.

Par contre nos amis de l'hémisphère sud sont plus ravis que nous, pour eux c'est le premier mois du printemps.



QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Septembre est un mois charnière qui demande de la vigilance.

Tout d'abord les parasites et les maladies sont en pleine période de recrudescence, surtout en cas d'alternance de la pluie et de la chaleur. Il faut donc avoir l'œil pour ne pas gâcher les dernières récoltes ou floraisons.

Ensuite les températures commencent à diminuer et, dans certaines régions, des gelées blanches peuvent apparaître.

C'est la bonne période pour penser aux futurs arbres qui seront installés dans le plein automne et à préparer les trous de plantation.

C'est aussi le moment pour démarrer le nettoyage du jardin. Le plus important est de ne pas laisser trainer à terre les fruits tombés et les feuilles mortes, surtout si ces dernières sont atteintes de parasites et de maladies.

En plus le jardinier doit bouturer, diviser, planter, semer, tailler...encore bien des activités ce mois-ci.

Bien que réduites dans beaucoup de régions, du fait de la sécheresse estivale, les récoltes vont encore bon train.

VOTRE AGENDA DE SEPTEMBRE



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 !

SALADES SUR ORBITE



Le lundi 10 août il s'est passé un événement exceptionnel dans la Station Spatiale Internationale (ISS) dont on reparlera sûrement dans l'avenir. Peut-être en avez-vous entendu parler ? Pour la première fois les astronautes ont dégusté une salade qui a été entièrement cultivée dans l'espace.

Les expériences de "jardinage dans l'espace" ne sont pas nouvelles, les spécialistes y travaillent depuis plusieurs années. Mais jusqu'à présent les récoltes n'avaient jamais été consommées, elles avaient toujours été renvoyées sur Terre pour être analysées. Dans le cas présent uniquement une partie a été congelée pour une future analyse.

Les graines de salade ont été semées début juillet. La croissance a demandé 33 jours entre le semis et la dégustation.

La culture a été faite, hors terre, dans un incubateur spécial équipé d'ampoules LED bleues, rouges et vertes. Pourquoi ces couleurs ? Parce que pour se développer correctement les végétaux ont besoin de lumière qui ont des longueurs d'ondes que l'œil humain voit bleues et rouges ; le vert quant à lui permet simplement à notre œil de bien voir les plantes.

La préparation de la salade ? Les feuilles ont bien été nettoyées avec une lingette spéciale à base de citron. Quelques gouttes d'huile d'olive et de vinaigrette balsamique et le tour est joué. Le goût ? Les astronautes se sont régalés et ont trouvé à cette laitue romaine rouge un arrière-goût de roquette.

C'est donc un immense progrès. Les produits frais n'existaient pas dans l'espace. Cette avancée pourrait permettre aux futures expéditions vers Mars ou la Lune de pouvoir être plus autonomes. De plus les salades, comme les tomates par exemple, contiennent des antioxydants qui pourraient protéger les astronautes des radiations.

Ce n'est donc pas qu'une simple anecdote mais une avancée considérable qui comptera dans l'histoire de l'humanité.

PENSONS AU PRINTEMPS



Parmi la grande diversité des fleurs, il y en a qui remportent toujours un vif succès ; ce sont les bulbes de printemps.

Ces fleurs ont en effet la particularité d'apparaître lorsque le jardin est encore endormi et peu fourni. Beaucoup leur reprochent une courte durée de floraison. C'est vrai mais quel bonheur de découvrir sous la neige, les premiers petits crocus qui arborent fièrement leurs couleurs vives.

En pleine terre ou en potée, les bulbes sont annonciateurs de l'imminence du printemps et de la belle saison.

Mais attention pour ne pas être déçu et profiter pleinement de la floraison quelques précautions sont à prendre.

Il faut tout d'abord bien choisir les bulbes, ils doivent être bien sains et de bon calibre, signes qu'ils ont engrangé de bonnes réserves.

Dans notre fiche concernant la [plantation des bulbes](#) vous trouverez des conseils pour une bonne réussite.

Il ne faut pas non plus oublier que les bulbes qui fleurissent au printemps sont généralement des petites fleurs. Pour un bel effet il est préférable de les planter en groupe, on obtient ainsi un beau

coussin floral. Le résultat est également très original et "joyeux" en plantant des bulbes dans la pelouse ; pas de souci, ils seront défleuris au moment de la première tonte.

Attention, il ne faut pas confondre la culture des bulbes avec le **forçage des bulbes**. Cette dernière technique se réalise en intérieur et permet d'obtenir des fleurs en plein hiver dans la maison.

Donc sans hésiter, même sur un balcon, on se lance dans la bulbiculture.

UN ALIEN DANS LE JARDIN ?



L'histoire commence dans un paisible jardin du sud de la France. Imaginez un petit coin tranquille entre l'Aveyron (à Cordes-sur-Ciel) et le Tarn (à Albi). Deux jardiniers amateurs se promènent dans leur jardin lorsqu'ils écarquillent les yeux avec perplexité. Ils ont en effet découvert des chenilles au pied d'un de leurs arbres, un paulownia. Jusque là rien d'exceptionnel sauf que ces chenilles mesurent une douzaine de centimètres de long et sont jaunes et vertes avec des reflets fluorescents. Du jamais vu dans leur jardin !?!

Mais c'est quoi ? Un alien ? Leur premier réflexe est de penser que c'est encore un nouveau parasite qui vient d'on ne sait où. Après avoir porté leur trouvaille à des personnes compétentes en la matière, le mystère est résolu. Ouf, il ne s'agit pas d'un nuisible mais de chenilles de papillon Sphinx à Tête de Mort.

De nom scientifique *Acherontia atropos*, c'est un lépidoptère qui appartient à la famille des Sphingidae. Il réside principalement en Afrique et au Proche-Orient mais migre, au cours de l'été, au nord de la Méditerranée. Mais, comme pour beaucoup d'animaux, du fait des cultures intensives et de l'urbanisation, c'est un migrateur qui se fait de plus en plus rare dans nos contrées.

Il doit son qualificatif au fait qu'il présente une marque semblable à une tête de mort sur la partie dorsale de son thorax.

C'est également un des plus grands lépidoptères que l'on peut voir en Europe. Imaginez que, par rapport à nos habituels papillons du jardin, il mesure 6 cm et à une envergure d'environ 13 cm.

Une autre particularité ? Et bien oui, c'est un papillon qui parle. Il peut en effet produire, par son pharynx, une sorte de couinement semblable à celui de la souris. En plus ce cri est puissant puisqu'on peut l'entendre jusqu'à environ 40 mètres.

Les cinéphiles ne manqueront pas de faire référence au film "Le silence des Agneaux" puisque le sphinx à tête de mort figure sur l'affiche.

COQUILLES VIDES

Manger 5 fruits et légumes par jour est un leitmotiv que nous entendons constamment. Il est vrai que ce sont des aliments bons pour la santé. Oui, mais si cet adage était valable autrefois, il est maintenant plus que dépassé.



Des études, échelonnées sur plus de dix ans, ont prouvés que les fruits et les légumes sont à l'heure actuelle très appauvris en sels minéraux et en oligoéléments.

Des exemples ? Pour profiter des bienfaits d'une pomme, et plus particulièrement de ses vitamines comme dans les années 1950, il faudrait en croquer 100 ! Pour une orange il faudrait en manger 21 !

En ce qui concerne les légumes, si vous aimez les brocolis et le calcium qu'ils apportent, entre autres, n'oubliez pas de multiplier votre portion par 4. Vous aimez la viande ? Cela tombe bien car pour un bon apport en fer il faut doubler la quantité.

Et oui, vous ne rêvez pas et nous n'avons pas fait d'erreur dans les chiffres, si vous voulez des bons apports, faites vos courses avec un semi-remorque. Sans compter qu'en plus c'est l'indigestion qui vous guette.

Mais pourquoi ces carences ? Des hybridations diverses pour créer des variétés plus productives, plus résistantes aux parasites et aux maladies ; des cultures intensives ; des apports excessifs d'engrais pour accélérer la croissance ; des récoltes précoces avant maturité complète ; des procédés de conservation faits bien souvent avec des traitements...

Et le bio pensez-vous ? Et bien s'il tire relativement son épingle du jeu ce n'est pas gagné non plus. En effet plus la demande est là plus la culture s'intensifie. De plus pour que les fruits et les légumes se conservent, ils sont souvent cueillis avant maturité. On commence donc à retomber dans toutes les erreurs citées précédemment.

Souhaitons qu'une marche arrière soit rapidement faite pour que nous puissions enfin manger sainement.

ENCORE UN AMI DU JARDINIER



Connaissez-vous le staphylin ou plutôt les staphylins ? Sûrement que oui, il y en a dans tous les jardins.

Ce sont des coléoptères qui appartiennent à la famille des Staphylinidés. Ils sont nombreux puisque sous ce nom se cache pas loin de 30000 espèces. Dans nos jardins il n'y a principalement que deux espèces :

I'aleochara et *I'ocypusolens* (appelé staphylin odorant).

De couleur noire, le staphylin possède un abdomen allongé et aplati et mesure de 0,5 à 3,5 centimètres de long. La particularité de son corps est qu'il est composé de plusieurs segments ce qui lui permet de se redresser un peu à la manière d'un scorpion. La tête porte des petits yeux et des antennes. Ses élytres (ses ailes) sont courts et pour ainsi dire toutes les espèces peuvent voler.

Pas sympa ce staphylin ? Et bien si, même si certains jardiniers le surnomment le diable. C'est pourtant encore un précieux auxiliaire du jardinier.

Les adultes et les larves sont carnivores. Beaucoup d'envahisseurs détestés du jardinier font son festin. Il se délecte ainsi avec les acariens, les chenilles, les cochenilles, les larves, les mouches...ainsi que les escargots et les limaces. Certaines espèces dégustent également des cadavres d'insectes tandis que d'autres participent à la formation de l'humus.

C'est un hyperactif qui part en chasse aussi bien le jour que la nuit. Il récupère ses proies aussi bien au sol que sur les plantes basses.

Comme toujours, pour les préserver au jardin, il faut éviter tous les produits chimiques. Par contre il ne faut pas oublier de laisser trainer des pierres, des morceaux de bois, des petits tas de feuilles pour qu'ils puissent s'y abriter.

L'OUTIL DU MOIS



Lorsqu'on a de la pelouse il y a un matériel pour ainsi dire incontournable, c'est le scarificateur.

Muni de plusieurs dents, il sert à retirer les brins secs de gazon et surtout le feutrage et la mousse. En défeutrant la pelouse il lui permet de respirer correctement. L'air et l'eau circulent plus facilement.

Une fois scarifiée la pelouse est comme rajeunie et pousse plus rapidement et correctement.

Par contre il ne faut pas oublier de ramasser tous les déchets avec un râteau une fois la scarification terminée.

Pour les petites surfaces un scarificateur manuel est suffisant. Dans le cas contraire des scarificateurs motorisés, électriques ou thermiques, seront mieux adaptés.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Pendant les vacances bon nombre d'entre vous ont probablement ramassé des coquillages sur le bord des plages. Mais connaissez-vous l'âge du coquillage le plus ancien ? Imaginez un peu, il a 507 ans.

Il s'agit d'un mollusque bivalve, de nom scientifique *Arctica islandica*, appelé cyprine, praire d'Islande ou quahog nordique.

Il a été ramassé sur les côtes islandaises en 2007. En 2013 les chercheurs ont déterminé son âge grâce à la sclérochronologie, qui est une technique de comptage avec les stries de croissance de la coquille. S'il n'avait pas été ramassé ce coquillage aurait peut-être vécu encore très longtemps. En effet bien qu'installé dans un endroit recréant le milieu dans lequel il vivait, il est mort pendant les analyses des chercheurs.

L'*Artica islandica* a également été surnommé Ming. Pourquoi ? Parce que la dynastie des Ming régnait lorsqu'il a vu le jour.

LA CARTE POSTALE DU MOIS

Ce mois-ci nous allons faire un petit tour dans le Jardin Botanique de Padoue. Situé dans la Vénétie en Italie l'Orto Botanico di Padova a été fondé en 1545 et est ainsi le plus ancien du monde à être toujours implanté au même emplacement. De plus il a conservé son plan d'origine.

C'est sous l'égide de la République de Venise que Francesco Bonafede, un professeur de botanique, que le jardin a été créé. Le but était de cultiver et d'étudier les plantes médicinales, les simples. Grâce aux nombreux échanges commerciaux que faisait Venise autrefois ce jardin a toujours enfermé de nombreuses plantes exotiques rares. Ces dernières ayant par la suite été peu à peu introduites dans le reste de l'Europe. C'est ainsi que la ville de Padoue a toujours eu un rôle important dans la connaissance de la végétation exotique. Pour beaucoup c'est dans ce jardin que sont nés la science botanique et surtout les échanges scientifiques concernant les plantes.

Si les plantes médicinales ont toujours la part belle, il y a également une collection importante de plantes carnivores, insectivores et vénéneuses. Au cours des promenades dans les allées on peut également admirer diverses espèces de palmiers, des bananiers

Une véritable curiosité ? Oui, il ne faut surtout pas manquer d'aller admirer le palmier de Saint-Pierre (*Chamaerops humilis* variété *arborescens*). C'est le végétal le plus ancien, qui daterait de la création du jardin soit de 1545. Il est surnommé le palmier de Goethe. Cet écrivain aurait été inspiré par lui, lors de sa visite au jardin en 1786, pour son livre sur la théorie de la métamorphose des plantes.

Outre les plantes, la bibliothèque et le magnifique herbier, c'est également une architecture splendide que l'on peut découvrir. Sans parler des bâtiments le jardin renferme de nombreuses fontaines, les premières datant de la fin du 16^{ème} siècle, qui servent à irriguer toutes les parcelles. De nombreuses œuvres sont aussi à admirer comme des statues en marbre de Carrare, un des marbres les plus réputés.

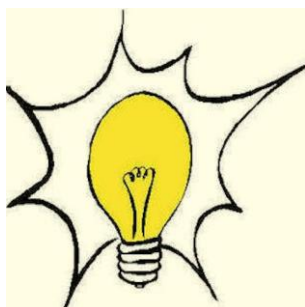
Depuis 1997, le Jardin Botanique de Padoue est classé dans la liste du patrimoine mondial de l'Unesco.







LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Même si nous aimons les oiseaux, avouons que leurs fientes déversées sur le pare-brise de la voiture nous irritent beaucoup. Elles sont en effet généralement difficiles à enlever. Une solution ? Oui, il suffit de mettre de l'eau gazeuse dans un vaporisateur. En pulvériser un peu sur les fientes et patienter une minute. Il ne reste plus qu'à essuyer.

Les personnes qui portent des lunettes connaissent tous le problème de la branche qui se désolidarise du reste car la petite vis est tombée. Et bien sûr cela survient toujours lorsque l'opticien est fermé. Plutôt que de mettre un traditionnel ruban adhésif, faites appel à une boucle d'oreille. Prenez la petite tige (qui entre dans l'oreille) et passez-la dans le trou de la vis, ensuite maintenez-la avec le papillon.

UN FEUILLAGE VRAIMENT EXCEPTIONNEL



Si nous connaissons bien les divers choux que nous cuisinons, il n'en est pas de même pour le chou d'ornement. De nom latin *Brassica oleracea acephala* il appartient à la famille des Brassicacées.

Il est intéressant pour ses feuilles qui sont plus ou moins frisées et/ou découpées selon les variétés. Mais ce sont surtout les couleurs du feuillage qui illuminent le jardin à la mauvaise saison. Les feuilles peuvent être blanches, vertes, roses, pourpres ou violettes. Les couleurs sont encore plus resplendissantes lorsqu'elles sont recouvertes d'un peu de

givre en hiver.

La hampe florale printanière est aussi très appréciée des abeilles qui, à cette période de l'année, ont encore peu de choses à déguster.

De culture très facile il se plaît aussi bien en pleine terre qu'en pot sur un balcon.

Comme les autres choux il reste comestible, mais son extrême amertume en fait un chou surtout destiné à la décoration. Si le cœur vous en dit...

UNE AUTRE ANEMONE



Vous voulez une fleur facile de culture et qui fleurit vers la fin de l'été ? Alors adoptez l'anémone du Japon. Moins connue que l'anémone de Caen elle mérite d'être davantage mise en valeur.

C'est une vivace très rustique qui a une floraison abondante. Selon les variétés les fleurs sont simples ou doubles, unies ou bicolores.

Les fleurs apparaissent dans le courant du mois d'août et tiennent jusqu'aux gelées. Toutes en légèreté, avec un aspect très champêtre, elles

illuminent en douceur les massifs avec leurs couleurs assez pastel.

De haute taille ses fleurs peuvent être cueillies pour confectionner des bouquets de bonne tenue.

Une précaution est cependant à prendre. Comme elle émet de nombreux drageons, elle peut devenir envahissante si elle n'est pas contrôlée. La contrepartie de ce "défaut" est qu'elle peut rapidement couvrir un espace vide et qu'elle permet d'avoir régulièrement de nouveaux plants.

UNE PLANTE MULTIFONCTION



Une vivace herbacée rustique qui est à la fois ornementale et aromatique ? Pensez à l'**angélique**, bien qu'elle soit peu cultivée. De nom latin Angelica archangelica, elle appartient à la famille des Apiacées. Selon les régions elle porte de nombreux autres noms comme "Angélique Officinale", "Archangélique", "Herbe aux Anges", "Herbe du Saint Esprit" ou "Herbe Impériale".

Depuis la nuit des temps c'est une plante à qui les hommes ont toujours prêté des vertus magiques. Hormis en cuisine, elle est d'ailleurs considérée comme une **plante médicinale** et fait partie des **plantes amies du jardinier**.

De culture facile, elle est assez imposante et nécessite de la place au jardin, mais elle peut également être installée dans un grand bac. En laissant quelques fleurs se faner sur le pied on obtient des semis spontanés sans qu'ainsi elle soit envahissante.

Elle est très odorante et ses ombelles florales jaunes attirent les abeilles.

Au bout d'un an de culture vous pourrez récolter les tiges et les pétioles puis l'année suivante les graines.

UN JARDIN NOMME DESIR (Episode 4)

Silvamme continue de nous faire visiter son univers merveilleux ; ce mois-ci promenade parmi les rosiers, tous plus majestueux les uns que les autres.

Les photos sont comme d'habitude magnifiques et invitent à la rêverie.

Silvamme a su aménager un espace intemporel où il fait si bon flâner tous les sens en émoi.

Des parfums intenses et subtils, des fleurs très denses à la fois fragiles et fortes ; on est d'emblée saisi par la sérénité qui se dégage de cet espace unique.

Ayant une passion pour les rosiers anglais aux roses parfumées de forme ancienne, remontantes contrairement aux roses anciennes, je souhaitais en planter au bord de la terrasse afin de profiter et de leur beauté et de leurs parfums. Dans mon optique de petit jardin, je pensais préférable de les choisir en camaïeu de tons plutôt que de coloris très différents. Afin d'avoir les tons souhaités, je commandai en France celles que j'ai trouvées et chez David Austin celles qui me manquaient.



Roses DAVID AUSTIN excepté Rose de Cornouaille HAKNESS et Oxford HARZOLA.

**Petit jeu ! Saurez-vous reconnaître les différentes roses proposées par Silvamme ci-avant ?
Solution le mois prochain, si elle le veut bien...**



A la différence de Jacques BREL, et bien que j'aie fait 6 ans de latin avec plaisir « rosae rosae rosas » n'évoquent pas pour moi les difficultés à décliner leurs charmes ou à leur apporter des soins. C'est l'évocation d'une plénitude de formes, de couleurs et de parfums ainsi qu'une immense gratitude pour la profusion et la générosité de leurs dons.

A droite, avant la pelouse et le jardin d'aromates, une bande de terrain se trouvait protégée du sud par un mur. Elle réclama l'exclusivité des plantes allergiques au soleil direct de plein midi, s'épanouissant à l'ombre, ayant une affinité déterminée pour la terre de bruyère dont, en ce terrain calcaire, il a suffi de leur faire d'amples cadeaux à la plantation pour obtenir un merci fleuri très généreux : fucsias, hydrangéas, heuchères et hostas,



A cette époque, J'ai découvert un site fastueux sur les hydrangeas. Nos hortensias très connus n'en sont qu'une des neuf catégories dont certaines se plaisent au soleil. J'ai littéralement craqué devant la variété somptueuse de ces fleurs qui nous sont présentées et décrites sur le site : La Pépinière de la Thyle.

Qu'est devenue l'Allée ?

9

Les plants de Nepeta, herbe à chats, prirent plus de place que prévu avec une allure dégingandée. Elles ne furent pas bannies comme les œillets mais transplantées à proximité de la haie où mes chats continuèrent d'y trouver leur bonheur.

Les pieds de lavande, après s'être étoffés, soulignaient à ma convenance le dernier virage de l'allée. Ayant fait de nombreuses boutures de mon précédent jardin, c'est tout naturellement qu'elles remplacèrent œillets et nepeta., leurs tons de feuilles et de fleurs étant également de nature à mettre en valeur les rosiers Amber Queen.



De grandes campanules persicifolia blanches, roses, violettes, des liatris spicata pourpre mauve s'intercalant entre les rosiers aux tons jaune, furent ma première approche de mixed-border chère à nos amis anglais.

LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

CAROTTES CARAMELISEES

Rapides à cuisiner les carottes caramélisées sont originales avec une saveur douce. Elles se dégustent aussi bien seules qu'en accompagnement d'une viande.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 minutes.

Temps de Cuisson : 15 Minutes environ.

Ingrédients :

500 grammes de carottes

1 bouquet de persil

5 cuillers à soupe de Marsala

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

1 cuiller à soupe de cassonade

15 centilitres d'eau

Sel et Poivre

Préparation :

Peler et laver les carottes avant de les couper en rondelles.

Passer le persil sous l'eau froide et le ciseler.

Dans une sauteuse ou un wok faire chauffer l'huile. Ajouter les carottes, le sel et le poivre et les faire revenir pendant 5 minutes à feu vif.

Mettre l'eau et porter à ébullition. Dès les premiers bouillons baisser le feu, couvrir et laisser pendant 5 minutes à petit bouillon.

Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation complète du liquide. Vérifiez que les carottes sont cuites ; dans le cas contraire ajouter un tout petit peu d'eau et continuer la cuisson.

Incorporer ensuite le sucre et, sans cesser de remuer, faire caraméliser les carottes pendant environ 2 minutes.

Verser le marsala et mélanger pendant 5 minutes afin de faire réduire la sauce.

Ajouter le persil en remuant.

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

AGNEAU SAUTE AUX RAISINS

Mijoté à la cocotte l'agneau est tendre et moelleux. Le safran apporte une belle couleur tandis que les grains de raisin amènent la douceur et la fraîcheur.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 50 Minutes environ.

Ingrédients :

700 grammes d'épaule d'agneau

2 oignons

1 belle grappe de raisin blanc

Quelques brins de coriandre

30 centilitres de bouillon de légumes, de volaille ou de bœuf selon les goûts

6 cuillers à soupe d'huile d'olive de préférence

1 dose de safran en poudre

Sel et Poivre

Préparation :

Peler les oignons et les émincer.

Couper l'épaule d'agneau en gros cubes.

Passer le raisin sous l'eau froide, l'égoutter et l'égrener.

Laver la coriandre et la ciseler.

Dans une cocotte faire chauffer 4 cuillers à soupe d'huile. Y ajouter les oignons et l'agneau et laisser revenir pendant 5 minutes.

Incorporer le safran, le sel et le poivre et bien mélanger avec une cuiller en bois. A feu moyen, laisser encore 5 minutes avant d'ajouter le bouillon. Poursuivre la cuisson à couvert pendant 45 minutes.

Au dernier moment, mettre à chauffer 2 cuillers d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir, à feu vif, les grains de raisin pendant 5 minutes.

Présentation :

Servir l'agneau accompagné des grains de raisin et parsemé avec la coriandre ciselée.

La sauce peut être présentée à part.

La coriandre peut être remplacée par du cerfeuil ou du persil.

CONFITURE DE FIGUE

Une confiture automnale simple à réaliser tout en saveur alliant les figues et la cannelle.
A déguster au petit déjeuner ou au goûter avec de la brioche.

Recette pour 4 Pots.

Temps de Préparation : 15 Minutes.

Temps de Cuisson : 2 Heures.

Ingrédients :

1 kilo de figues

1 orange non traitée

650 grammes de sucre

2 pincées de cannelle en poudre

Préparation :

Laver et ébouillanter 4 pots à confiture puis les sécher.

Laver l'orange et prélever son zeste. La presser ensuite et mettre le jus de côté.

Passer les figues sous un filet d'eau froide et les couper en quartiers.

Dans une marmite ou une bassine à confiture mettre les figues, le sucre, les zestes d'orange et la cannelle. Bien mélanger, couvrir avec un torchon et laisser reposer pendant 2 heures.

Passé ce temps mettre le récipient sur le feu et porter à ébullition. Sur feu moyen poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

Lorsque la confiture est prise, la verser de suite dans les pots. Les fermer, les retourner et les laisser refroidir.

N'hésitez pas à consulter notre dossier concernant la réussite des confitures.

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.usinenouvelle.com/>

<https://pixabay.com/fr/>

<http://www.lepinet.fr/>

<http://www.alyon.org/>

<http://www.insecte.org/>

<http://sciencenordic.com/>

<http://www.padovamedievale.it>

<http://fousdepalmiers.fr/>

<http://jardindexotiques.blogspot.fr/>

<http://gardenbreizh.org/>

<http://www.placesonline.fr/>

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.