

HOMEJARDIN - Newsletter N°78 – 30 SEPT. 2015

SOMMAIRE

Bonjour
En octobre au jardin
Sur votre agenda d'octobre
Langage codé
Froid ? Moi jamais
Nouvelle révolution culinaire
Elles aussi aiment le cocooning
Encore un scandale
L'outil du mois
Le saviez-vous
La carte postale du mois
Les petites astuces qui changent le quotidien
Retour en force d'un ancien
Les injustement oubliées
La star homejardin
Un jardin nommé désir
Les bonnes recettes de Tatie Gladys
Abonnement/Désabonnement/Modifications

BONJOUR



En ce mois d'octobre l'automne commence à bien s'installer.

Le temps est néanmoins encore assez clément ce qui permet de faire des balades pour admirer la nature qui offre des couleurs flamboyantes. Une vraie palette de peintre !

Au cours des promenades en forêt certains d'entre vous seront tentés par la cueillette des champignons, l'automne étant leur grande époque. Un petit rappel s'impose quant à cette récolte. Bon nombres de champignons sont vénéneux et certains ressemblent à s'y méprendre à des comestibles. Sauf grande connaissance en la matière il faut soumettre sa cueillette à un spécialiste ou un pharmacien avant de les consommer. Ne jamais perdre de vue qu'un petit champignon toxique dans un panier peut contaminer tous les autres. Le principe de précaution est plus que jamais de mise. Attention aussi à ce que l'on peut lire ça et là sur le net, sélectionnez les sites sérieux...

QUE FAIRE AU JARDIN CE MOIS-CI ?



Ce mois-ci le plus grand travail au jardin est la préparation des trous de plantation. C'est en effet en octobre que démarre la plantation des arbres et des arbustes, qu'ils soient installés en isolés ou en haies. A propos de ces dernières pensez aux haies gourmandes qui offrent un bel aspect visuel tout en titillant les papilles.

Il faut également poursuivre l'installation des bulbes qui fleuriront en fin d'hiver et au printemps.

En octobre les jardinerie regorgent de vivaces. C'est le bon moment pour en planter au jardin ou diviser les grosses touffes de celles qui sont déjà en place. Ce sont des plantes intéressantes puisqu'elles reviennent tous les ans avec de plus en plus de force.

Si le froid n'est pas au rendez-vous, ce que nous souhaitons tous, il faut rester aux aguets car les parasites sont encore actifs, surtout les escargots et les limaces.

Prévoyez les protections des points d'eau et de bien nettoyer le matériel qui est à remiser jusqu'à l'année prochaine.

VOTRE AGENDA D'OCTOBRE



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 !

UN LANGAGE CODE



Tous les jardiniers le savent et le constatent, les végétaux nous parlent. Il suffit de se promener dans le jardin pour savoir si les plantes se plaisent ou pas, ont soif...

Ils sont si proches des hommes que ces derniers utilisent leur symbolique depuis la nuit des temps.

Selon les civilisations les végétaux et surtout les fleurs "parlent" différemment. Par exemple, les aztèques vénéraient les fleurs et chacune avait un sens. Bien sûr une des premières fleurs à symbolique fort est la rose. L'histoire révèle que Cléopâtre jonchait le sol de pétales de roses lorsqu'elle attendait Marc-Antoine.

Mais la "vraie" histoire du langage des fleurs prend naissance en Turquie. Les fleurs permettaient en effet aux femmes du harem du sultan de communiquer de manière très discrète. Dans le courant du 17^{ème} siècle, Mary Wortley, l'épouse de l'ambassadeur britannique de Constantinople, découvre cette manière de communication. Conquise, elle la surnomme "la langue secrète des fleurs". Elle ramène ce langage en Europe, mais le succès ne vient que très lentement.

Ce n'est qu'au début des années 1800 qu'il se développe réellement grâce à Louise Cortambert connue sous le nom de Charlotte de la Tour. Elle publie le premier livre sur ce sujet, intitulé tout simplement "Le Langage des Fleurs".

L'engouement a atteint son summum à l'époque du romantisme sous la plume des poètes et dans la palette des peintres. Tant pour les amours que pour les intrigues, les fleurs permettaient de faire connaître les sentiments de chacun.

Peu à peu cette symbolique a été abandonnée ce qui est bien dommage...

Que ce soit pour renouer avec cette tradition ou simplement pour vous amuser, n'hésitez pas à consulter notre dossier sur le [langage des fleurs](#). Ce serait quand même dommage d'offrir une fleur symbolisant la rupture à l'élu(e) de votre cœur !

FROID ? MOI JAMAIS !



Nous connaissons tous les [grenouilles](#) qui nous enchantent ou nous agacent par leur coassement. Ce sont de précieuses alliées pour le jardinier puisqu'elles débarrassent le jardin de nombreux parasites.

La grenouille est un animal à sang froid, un poïkilotherme, qui logiquement ne peut pas réguler sa température et est donc à la merci des conditions atmosphériques. L'hiver elle s'enfouit dans les herbes hautes pour se protéger des intempéries et supporte mal les températures négatives, à l'exception de la Grenouille des Bois ou *Rana sylvatica*. Toute frêle, elle mesure 5 à 7 centimètres de long.

Elle vit principalement dans les forêts des Etats-Unis et du Canada. Et imaginez un peu qu'elle vit sans souci en Alaska !

Son secret ? Lorsque les températures descendent à presque -20°C, elle s'enterre et se laisse congeler. Son corps devient aussi dur que de la glace et ses fonctions vitales, respiration et circulation sanguine, s'arrêtent. Mais rassurez-vous elle est bien vivante.

Bien sûr des chercheurs se sont penchés sur ce phénomène. En fait si le sang ne circule plus il est rempli d'un très grand nombre de molécules renfermant principalement du glucose. Ce dernier, issu de la conversion du glycogène (glucide complexe polymère du glucose) hépatique, fait office de

cryoprotecteur ; il empêche ainsi la dégradation des cellules lors de la congélation et de la décongélation.

Sa méthode pour avoir beaucoup de glycogène ? A la belle saison, elle en fait des grands stocks dans son foie qui est surdimensionné pour sa taille.

Enfin lorsque la belle saison est de retour, elle puise dans ses réserves de glycogène pour élever son taux de glucose dans le sang et émerge peu à peu.

Alors elle est peut-être givrée cette grenouille... Mais loin d'être bête !

NOUVELLE REVOLUTION CULINAIRE ?



Nous entendons de plus en plus parler du "One Pot Pasta". Mais de quoi s'agit-il ? A part être la grande tendance du moment c'est tout simplement un plat à base de pâtes. L'originalité ? On utilise un seul récipient dans lequel on met les pâtes sèches et crues, des légumes coupés en petits morceaux, de la viande ou du poisson également en petits morceaux, des aromates, un peu d'eau et le tour est joué.

Le One Pot Pasta est originaire des Pouilles (Région du Sud-est de l'Italie) et a été imaginé par un chef local. Mais c'est Martha Stewart, une américaine adepte du bien-être chez soi et qui anime des émissions télévisées culinaires ainsi qu'un magazine, qui l'a "lancé".

Le concept plait parce que c'est un grand gain de temps. Peu de vaisselle puisqu'il n'y a qu'un récipient qui est une casserole, une cocotte, un wok... La durée de cuisson est courte, aux alentours de 15 minutes, puisqu'elle est basée sur celle des pâtes qui ne doivent pas être collantes. Les saveurs de tous les ingrédients se mélangent intimement. Un autre avantage est que l'on utilise moins de matières grasses ; c'est l'amidon qui se dégage des pâtes qui lie les ingrédients et donne une sensation crémeuse.

Des inconvénients ? Oui quand même. La liste des ingrédients est limitée puisque la cuisson est très courte. Il faut s'exercer pour bien doser l'eau (en règle générale 70 centilitres pour 200 grammes de pâtes). La cuisson est courte, mais attention il ne faut pas oublier de remuer plusieurs fois sinon cela accroche. Il faut également aimer les viandes et surtout les légumes pas trop cuits (la plupart de ces derniers restent bien souvent un peu croquants).

Certains adaptent même la recette en supprimant les pâtes, mais dans ce cas cela redevient...un simple ragoût classique.

Alors une révolution ? Non certainement pas et gageons que, comme beaucoup de tendances culinaires, l'engouement s'estompera vite.

ELLES AUSSI AIMENT LE COCOONING

Loin de nous l'idée d'être désagréables mais les mauvais jours pointent leur nez, il faut s'y faire. Si

nous commençons à ressentir l'envie de nous pelotonner au chaud, les plantes d'intérieur ont les mêmes sentiments.



Lorsqu'on en a la possibilité la plupart d'entre nous faisons prendre des vacances à nos plantes en les installant en extérieur. Il est maintenant temps qu'elles reprennent leurs quartiers d'hiver dans la maison. La plupart d'entre elles entrent en période de dormance à la mauvaise saison.

Mais attention, même si elles sont frileuses, les plantes d'intérieur n'apprécient pas d'être installées près des sources de chaleur comme les radiateurs ou la cheminée.

On sait que les plantes ont besoin de lumière ce qui fait que l'on a tendance à les rapprocher des fenêtres pour qu'elles en profitent au maximum, surtout à la mauvaise saison. C'est un bon geste mais attention il ne faut pas les mettre trop près des vitrages. En effet tout comme en été elles peuvent être brûlées par le soleil qui se reflète sur les vitres, elles peuvent ressentir le froid qui se diffuse sur les vitres. Il est donc préférable de les éloigner légèrement des vitres. En règle générale on estime que les plantes doivent rester dans une zone d'un mètre cinquante à deux mètres maximum de la fenêtre.

Comme les plantes ont tendance à se pencher vers la lumière surtout lorsqu'elle est faible, pensez à tourner les pots de temps en temps, afin que tous les côtés de la plante profitent de la lumière du jour. Cette astuce permet de garder un port équilibré à la plante.

Vous trouverez d'autres conseils dans notre fiche consacrée aux [plantes d'intérieur en hiver](#).

ENCORE UN SCANDALE

Peut-être avez-vous entendu cette nouvelle à la radio ou à la télévision, bien que les journalistes se soient peu étendus sur le sujet.

Des études ont constaté que bon nombre de salades vendues en France contiennent des produits chimiques interdits. Les salades les plus concernées sont les plus consommées puisqu'il s'agit de la batavia, de la feuille de chêne, de la laitue et de la scarole.

Sur 31 salades commercialisées dans des supermarchés, 80% contiennent des pesticides. Et le plus étonnant et grave c'est que des traces de cinq pesticides interdits en France ont été trouvées dans certaines de ces salades. Le plus connu étant le DDT, qui est hautement cancérigène, et qui est interdit depuis... 1971 ! D'autres sont des perturbateurs endocriniens.

Mais pourquoi ces produits interdits sont-ils présents ? Plusieurs réponses possibles. Tout d'abord bien sûr les salades peuvent provenir de pays où ces produits ne sont pas bannis. Mais également parce qu'à une époque le DDT a été utilisé à très haute dose ; le problème c'est qu'il met des années et des années avant d'être totalement éliminé de la terre.

Mais pas de panique, on nous rassure ! La plupart des pesticides présents dans les salades sont en faible quantité et surtout autorisés. De plus des enquêtes sont diligentées et des scientifiques spécialisés travaillent sur le sujet. Vous êtes rassurés ? Nous pas. Le tableau ci-après est édifiant :

Des pesticides dans nos salades

Résultats sur 31 échantillons prélevés*



80,6 %

contiennent au moins
un **résidu de pesticide**



67,7 %

contiennent au moins
un **résidu de pesticide « PE »**
(perturbateur endocrinien)



5 échantillons
contiennent
des **matières actives
interdites ou interdites
d'usage** en France

Nature des pesticides
pour les résidus
retrouvés



Herbicides **5 %**
Insecticides **23 %**
Fongicides **72 %**

* Dans des supermarchés de l'Oise
et de la Somme entre le 28 mai
et le 21 juillet 2015

Source : Générations futures, « enquête Expert », 5^e volet



L'OUTIL DU MOIS



Parmi les outils indispensables aux possesseurs de pelouse il y a le "balai à gazon".

Il a un peu l'aspect d'un râteau mais ses dents sont beaucoup plus longues et disposées en forme d'éventail. Les plus petits possèdent six dents et sont très pratiques pour les petites bandes de pelouse, tandis que ceux à vingt-deux dents sont utiles pour les grandes surfaces.

Arquées et non pointues les dents permettent de bien ramasser tous les brins d'herbe restants après la tonte sans abimer la pelouse. Le balai à gazon peut également être utilisé pour ramasser les feuilles mortes.

S'il est parfois appelé "râteau à gazon", il ne faut surtout pas le confondre avec le vrai râteau. Ce dernier est mauvais pour la pelouse car il arrache les brins d'herbe.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous aimons tous les vrais pulls en laine dans lesquels on se sent bien au chaud, ils sont tous doux.

Mais sauriez-vous dire combien de tricotés (pulls ou autres) peuvent être réalisés avec la tonte d'un mouton ? Imaginez un peu, on peut en tricoter 14 !



de tonte.

Et oui, un mouton donne environ 5 kilos de laine. Mais seulement 65% de cette tonte peuvent être employée, le reste est inutilisable car trop sale et irrécupérable.

Généralement il n'y a qu'une tonte par an au printemps. Cette opération est bien souvent accompagnée de fêtes. Il y a même des championnats

LA CARTE POSTALE DU MOIS



Ce mois-ci nous allons faire un petit tour au Japon et plus précisément dans la ville de Niigata. C'est une des plus grandes villes et une des plus peuplées qui est ouverte sur la Mer du Japon. Elle est située sur l'estuaire du fleuve Shinano, le plus long du Japon.

C'est une ville industrielle qui est également très réputée pour ses nombreux champs de riz qui est d'une grande qualité.

Si Niigata n'est pas une ville touristique à proprement parler on peut y découvrir de nombreux musées comme celui du cerf-volant. Les visiteurs peuvent également se délecter des poissons de la mer du Japon qui sont délicats tout en sirotant, avec modération, de nombreuses sortes de saké. Un petit détour s'impose à l'aquarium qui renferme 20000 animaux marins.

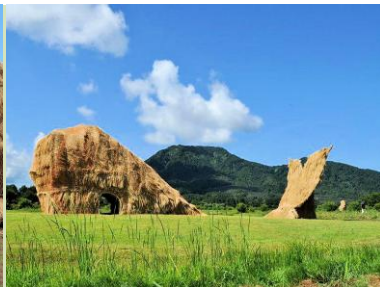
Mais ce qui nous emmène dans la ville de Niigata est un festival très original. Il porte le nom de Wara, ce qui signifie Paille de riz, et a lieu le 13 août. L'exposition qui s'y rapporte dure jusqu'en novembre.

Comme nous le disons plus haut la ville est réputée pour sa culture du riz. Tout comme pour le blé, après la récolte des grains vient la période des moissons. Nous sommes habitués à voir dans les champs après les moissons des meules rondes, qui serviront plus tard de litière ou de nourriture pour les animaux, entre autres.

Mais à Niigata une autre utilité a été trouvée. Lors de ce festival des artistes se mettent en quatre pour créer des sculptures gigantesques en paille. Ces dernières sont fixées sur des supports en bois. Des tonnes de paille sont ainsi utilisées pour créer ces chefs-d'œuvre éphémères.

Le thème est au choix de l'artiste bien sûr. La vedette incontournable, qui a largement participé à l'essor de cette animation, est une femme nommée Amy Goda. Elle s'est spécialisée dans la sculpture de dinosaures en paille qui remportent un franc succès.

GALERIE PHOTOS PAGE SUIVANTE



LES PETITES ASTUCES QUI CHANGENT TOUT



Vous avez déniché des meubles en bois, au grenier ou dans une brocante, et souhaitez leur redonner de l'éclat ? Confectionnez une cire naturelle. Mettez dans une bouteille 25 centilitres d'huile d'olive et 12 centilitres de jus de citron. Cette cire se conserve trois semaines au réfrigérateur. Pensez à secouer avant d'utiliser.

Votre carrelage est encrassé car de petites saletés se logent dans les aspérités et sont difficiles à faire partir ? Mettez de l'eau gazeuse dans un seau ou une cuvette, trempez la serpillère dedans et passez-la sur le carrelage. C'est grâce à l'effet effervescent que les impuretés seront facilement délogées.

RETOUR EN FORCE D'UN ANCIEN



Parmi les légumes oubliés remis au goût du jour on trouve le Cerfeuil Tubéreux. De nom latin *Chaerophyllum Bulbosum* il appartient à la famille des Apiacées.

Appelé aussi "Cerfeuil Bulbeux" et "Chérophylle Bulbeux" il est très recherché par les grands chefs cuisiniers du fait de sa saveur très fine.

Originaire d'Europe Centrale il est cultivé depuis l'Antiquité. En France il a été introduit dans le courant du 19^{ème} siècle, mais sans grand succès il faut bien l'avouer.

Ce sont les racines qui se cuisinent à la manière des carottes. Il ressemble d'ailleurs à des petites carottes courtes et renflées avec une peau grisâtre.

Bien que la levée soit parfois délicate, il est de culture facile et mérite une petite place au potager. Alors, entre septembre et décembre, n'hésitez pas à en semer.

Attention cependant, toutes les parties aériennes (feuilles, tiges et fleurs) du cerfeuil tubéreux sont toxiques. La racine est la seule partie de la plante qui est consommable. Il ne faut pas le confondre avec le véritable Cerfeuil (*Anthriscus Cerefolium*).

LES INJUSTEMENT OUBLIÉES

Lorsqu'on parle des plantations de plantes à bulbes, s'il y a des fleurs qui sont presque toujours oubliées ce sont bien les nivéoles. De nom latin *Leucojum*, elles appartiennent à la famille des Amaryllidacées.

On cultive principalement la Nivéole de Printemps et la Nivéole d'Eté.

Elles sont souvent confondues avec le perce-neige (*Galanthus Nivalis*). La seule différence réside dans le fait que les fleurs de ce dernier sont uniformément blanches tandis que celles des nivéoles sont blanches mais bordées de vert ou jaune.

La nivéole de printemps offre sa floraison en février/mars. Quant à la nivéole d'été elle fleurit d'avril à juin.

Petites et mignonnettes elles peuvent aussi bien être plantées en pleine terre qu'en pot.



LA STAR HOMEJARDIN



Connaissez-vous la grande vedette de Homejardin ? C'est le Saule Crevette. De nom latin *Salix integra* il appartient à la famille des Salicacées.

Ce ne sont pas loin de 100 questions qui nous ont été posées, c'est dire combien il a été adopté par nos internautes !

Et c'est amplement mérité parce qu'il est tout mignonnet et original.

Il s'adapte à tous les jardins, même les plus petits, ainsi qu'au balcon puisqu'il supporte bien la culture en bac.

Mais au fait pourquoi son nom de saule crevette. Tout d'abord c'est un saule arbustif greffé sur tige. Ensuite le qualificatif de crevette lui a été donné à cause de son feuillage flanc et rose. C'est ce dernier qui donne tout le charme à cet arbuste avec ses pousses bien teintées et lumineuses.

UN JARDIN NOMME DESIR (Episode 6)

Suite et fin de notre balade enchantée chez Silvamme

Alors que les portes se referment délicatement sur son univers végétal, nous n'avons qu'un mot à dire : MERCI !

Merci Silvamme d'avoir gracieusement partagé votre passion avec nos lecteurs et certainement suscité des vocations chez bon nombre.

Ce sera toujours un plaisir de vous lire, et notre petit doigt nous dit que cette histoire n'est pas la dernière...



Après avoir adossé au mur iris et agapanthes, planté un olivier, un figuier et un laurier rose il ne restait qu'à dissimuler l'abri de jardin en tôle peu esthétique sous un jasmin aux fleurs blanches et odorantes. Des buissons de romarin aux fleurs de différents tons du presque blanc au bleu faïence assurèrent à gauche le même rôle que les buis sur pied du côté opposé : une limite au jardin fleuri et un espace au-delà moins structuré.

J'intégrai pour l'été gerberas aux tons chauds, gauras blancs et sauges rouges pour la légèreté, delphiniums Pacific Giant pour leurs tons de bleu et marguerites d'automne aux tons jaune et orange pour donner du soleil après l'été lorsqu'il s'absenterait du ciel.



La seconde année, chaque plante bien installée, il restait à habiller la terre en préservant un espace vierge autour de chaque pied pour favoriser l'entretien. J'avais planté des gauras entre mes rosiers. Leur profusion de tiges et de fleurs m'a semblé effacer l'effet des roses plus que le souligner. Je les ai enlevées pour les replanter ailleurs et leur ai préféré les géraniums vivaces les moins hauts faisant un tapis couvre sol de différentes couleurs et formes de feuilles. Je leur ai associé des campanules des murailles violettes, des alchémilles...



Lorsque je parcours ce récit réalisé grâce à Brigitte qui me l'a suggéré, il m'amène à sourire. En effet, dans le jardin précédent, c'était ma fierté d'annoncer à mes amis: « Cherchez une ligne droite, vous ne la trouverez pas ! »

Sans y penser, avec mon jardin d'aromates j'avais trouvé la solution pour avoir une vision moins négative des chemins droits et leur donner leurs lettres de noblesse ! Le jardin, me semble-t-il, peut mener à tout y compris à changer et philosopher.

Il me donne l'occasion de semer, planter, regarder pousser, entretenir, apprécier la beauté et respirer des parfums, ... Il me mène à prendre conscience de la vie, à la préserver et à lui permettre de se développer dans le même temps où il enrichit la mienne et favorise des échanges avec les autres.

Les Soins qui m'assurent de belles fleurs 12

Je ne suis pas une pro, je ne suis qu'une passionnée. Si j'aime faire visiter mon jardin à l'occasion, avant ce plaisir occasionnel, c'est chaque jour, plusieurs fois par jour que faire un tour dans le jardin me met dans le même état que découvrir un arc en ciel après la pluie. Ce plaisir gratuit sans cesse renouvelé reste toujours neuf. Mon mari pourrait en attester que je ne laisse pas en paix tant qu'il n'a pas vu telle fleur nouvelle, respiré le parfum d'une rose tout juste éclore.

Aux amis novices en jardinage je dis que je nourris la terre-fumier- et je nourris la plante-engrais- Chaque année Fumure à l'automne ; engrais 2 fois : au printemps avant la floraison et après la première floraison. Et régulièrement j'entretiens le sol meuble pour que l'arrosage, qu'il vienne du ciel ou de l'arrosoir, pénètre bien jusqu'aux racines. « Un bon binage vaut 2 arrosages » dit le bon sens populaire. Il permet aussi de ne pas laisser s'installer les mauvaises herbes.

Tous les 2 ou 3 ans, pour mes plantes d'ombre, je réintègre une couche de terre de bruyère nécessaire dans mon terrain calcaire. Quant à l'arrosage, il est à doser suivant les besoins des plantes récemment plantées ou déjà bien installées et suivant leur nature : mes fuschias en réclament chaque jour l'été, pas mes rosiers.

Lorsque j'étais néophyte, j'ai beaucoup cherché dans les livres l'assurance que je faisais bien. Par la suite on sent les choses et l'on reconnaît les besoins et la demande des plantes en les regardant... c'est plus facile. Et lorsqu'il m'arrive de chercher une réponse à un problème particulier de maladie, traitement ou autre, internet me rend la tâche encore plus facile avec des sites comme celui de Homejardin.



Le cœur chante dans un jardin en fleurs et je vous souhaite à tous d'y trouver plaisir et bonheur. Amicalement.

REPONSES AU JEU PROPOSE DANS LE NUMERO 77

De la première à la septième photo, dans l'ordre : Strawberry Hill ; Princess Alexandra ; Gentle Hermione ; Oxford ; Munstead Wood ; Rose de Cornouaille ; Abraham Darby

OCTOBRE C'EST AUSSI HALLOWEEN

S'il y a une fête qui a bien du mal à s'implanter en France et qui est souvent décriée c'est [Halloween](#).

L'origine de cette fête est très ancienne. Elle viendrait des celtes, l'année celtique se terminant le 31 octobre. Ce jour lors des festivités été organisées pour célébrer la fin des récoltes et le début de l'hiver.

Mais pourquoi se vêtir en noir et porter des masques parfois terrifiants ? Simplement parce que c'est l'époque où les nuits sont plus longues que les jours. Pour nos ancêtres ce phénomène correspondait à la lutte entre les ténèbres et le soleil. Les habits d'épouvante étaient destinés à faire fuir les mauvais esprits des ténèbres. Ces derniers étant refoulés, le bonheur était assuré pour toute l'année à venir.

Pourquoi les couleurs noir et orange ? Toujours dans le même principe le noir représente les ténèbres et l'orange le soleil lorsqu'il se lève à l'aube.

La grande tradition ? Dans la soirée, les enfants passent de maison en maison pour que les habitants leur donnent des bonbons en échange de leur protection.

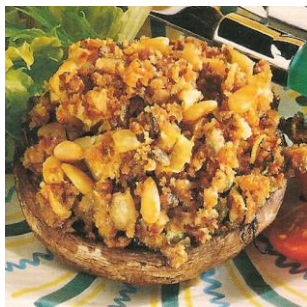
Si vous n'êtes pas en accord avec cette fête, profitez-en quand même pour cuisiner le symbole d'Halloween, la citrouille. Cette dernière est devenue l'emblème de la fête aux Etats-Unis en 1850.

Donc à vos casseroles pour cuisiner aux couleurs d'Halloween. N'oubliez pas le [potimarron](#) qui est mignonnet et tout orange.



LES BONNES RECETTES DE TATIE GLADYS

CHAMPIGNONS FARCIS



Simples à réaliser les champignons farcis donnent une entrée aux saveurs automnales délicates.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 10 Minutes.

Temps de Cuisson : 20 Minutes

Ingrédients :

4 gros champignons de Paris (à farcir)
1 petit oignon
50 grammes de chapelure
25 grammes de beurre
7,5 centilitres de bouillon (de légumes, de volaille ou de bœuf selon les goûts)
2 cuillers à soupe de pignons de pin
1 cuiller à soupe de basilic haché
1 cuiller à soupe de pâte de tomates séchées
Sel et Poivre

Préparation :

Faire chauffer le four à 200°C (Thermostat 6/7).
Préparer les champignons en les essuyer avec un torchon propre et humide.
Enlever les pieds des champignons et les hacher.
Mettre les "chapeaux" des champignons, la partie creuse vers le haut, dans un plat en four.
Eplucher l'oignon et le hacher.
Faire fondre le beurre dans une poêle puis y faire revenir les pieds de champignons et l'oignon pendant environ 3 minutes.
Incorporer ensuite la pâte de tomates séchées, les pignons de pin, le basilic, la chapelure, le sel et le poivre. Bien mélanger et retirer du feu. Répartir cette préparation dans les champignons.
Faire chauffer le bouillon et le verser dans le plat autour des champignons.
Mettre à cuire au four pendant 15 minutes environ.
Servir aussitôt.

Conseils et Suggestions :

Si vous ne trouvez pas de pâte de tomates séchées, écrasez des tomates séchées.

PINTADE AUX POMMES



Raffinée, la pintade aux pommes est délicate avec sa farce au boudin et aux noix.

Recette pour 4 Personnes.

Temps de Préparation : 20 Minutes.

Temps de Cuisson : 50 Minutes environ.

Ingrédients :

1 pintade (compter environ 1,2 kg pour une pintade prête à cuire)

2 boudins blancs

3 pommes du type reinette

8 échalotes

50 grammes de cerneaux de noix

½ citron

50 grammes de beurre

4 cuillers à soupe de persil haché

2 cuillers à soupe de crème fraîche

1 cuiller à soupe d'huile

20 centilitres d'eau chaude

Sel et Poivre

Préparation :

Si ce n'est pas déjà fait, vider la pintade.

Eplucher les échalotes et les émincer.

Presser le demi-citron et récupérer son jus.

Eplucher et épépiner les pommes. Couper deux pommes en quartiers en les citronnant. Couper la troisième pomme en dés.

Retirer la peau des boudins et les écraser avec une fourchette.

Dans un saladier bien mélanger les boudins avec la crème, 2 cuillers à soupe de persil, les dés de pommes, les noix, du sel et du poivre. Farcir la pintade avec cette préparation.

A l'aide de ficelle de cuisine et d'une aiguille à brider, coudre l'ouverture pour que la farce ne sorte pas.

Mettre dans une cocotte 25 grammes de beurre et une cuiller à soupe d'huile. Y faire revenir, pendant 5 minutes la pintade et les échalotes. Retourner la pintade pour la faire dorer de tous les côtés. Ajouter du sel et du poivre ainsi que l'eau chaude.

Couvrir la cocotte et laisser mijoter environ 45 minutes. Penser à retourner la pintade à mi-cuisson.

Mettre dans une poêle le beurre restant (25 grammes) et y faire poêler les quartiers de pommes pendant une dizaine de minutes. Ajouter 2 cuillers à soupe de persil ainsi que du sel et du poivre. Servir la pintade entourée des pommes.

Conseils et Suggestions :

Selon les goûts le persil peut être remplacé par de la coriandre, de la ciboulette ou de l'estragon.

Pour une recette plus raffinée, vous pouvez utiliser des boudins blancs truffés.

GATEAU AUX QUETSCHES



Tout moelleux ce gâteau a toutes les saveurs automnales grâce aux quetsches qui sont bien parfumées

Recette pour 6 Personnes.

Temps de Préparation : 25 Minutes.

Temps de Cuisson : 30 Minutes.

Ingrédients :

500 grammes de quetsches dénoyautées
250 grammes de farine
200 grammes de sucre en poudre
20 grammes de beurre
1 yaourt nature (brassé de préférence)
15 centilitres d'huile (de tournesol de préférence)
3 œufs
1 cuiller à soupe d'amandes en poudre
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation :

Laver les quetsches et les dénoyauter.
Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
Séparer les blancs d'œuf des jaunes.
Mélanger la levure à la farine.
Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter ensuite le yaourt et l'huile en remuant bien.
Incorporer petit à petit la farine en mélangeant bien afin d'obtenir une texture homogène.
Ajouter la pincée de sel aux blancs d'œufs et les battre en beige ferme.
Les incorporer délicatement dans la pâte à l'aide d'une spatule.
Beurrer un moule à manqué et saupoudrer le fond avec la poudre d'amandes.
Répartir les quetsches dans le fond du moule puis verser la pâte dessus.
Mettre au four pendant 30 minutes environ.
Servir tiède.

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://winette.canalblog.com>

<http://darcymoonbooks.com>

<http://toutlemondeatabl.canalblog.com>

<http://fr.forwallpaper.com>

<http://www.midilibre.fr>

<http://www.toolito.com>

<http://www.xliva.com>

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

<https://pixabay.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.